

Pizza de arándanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-de-arandanos>

Preparación

Precaliente el horno a 220°C. Coloque el queso crema y la canela en un tazón pequeño y mezcle hasta que esté bien combinada. Extender la mezcla de queso crema de manera uniforme sobre la superficie de la masa de pizza. A continuación, extender la mermelada de arándanos sobre la mezcla de queso crema. Espolvorear el queso mozzarella sobre la mermelada, seguido de los arándanos frescos. Coloque la pizza directamente sobre la rejilla del horno y hornear durante 15 a 20 minutos o hasta que el queso se derrita y los arándanos comienzan a largar su jugo. Deje que se enfríe durante unos minutos, cortar y servir.

Fuente y foto: <http://spoonforkbacon.com/>



Ingredientes

- 1 Masa de pizza
- 120 gramo/s Queso Crema
- 1 cucharadita/s Canela
- 1/3 taza/s Mermelada
- 1 taza/s Mozzarella descremada
- 1 taza/s Arándanos

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas, Agridulce