

# Pizza de frutillas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Para la base: en un tazón mediano, combine la harina, el azúcar y la manteca. Formar una bola con las manos y estirla molde para pizza redondo previamente rociado con aceite vegetal. Hornea a 180°C durante 15 minutos. Para el relleno, en un tazón mediano, mezcle el queso crema, la esencia de vainilla, el azúcar y el jugo de limón. Unte la mezcla sobre la corteza enfriada. Para la superficie: en una cacerola a fuego mediano, combine las frutillas picadas, el azúcar y la fécula. Cocine a fuego lento hasta que esté espeso y brillante. Coloque esta mezcla sobre la parte superior del relleno de queso crema. Colocar las frutillas en rodajas alrededor de la pizza de manera uniforme. Disfrute!

## Ingredientes

- Para la base: 1 taza/s Harina
- 1/4 taza/s Azúcar impalpable
- 1/2 taza/s Manteca
- Para el relleno: 225 gramo/s Queso Crema
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/4 cucharadita/s Jugo de limón
- Para la superficie: 1 taza/s Frutillas picadas
- 4 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 8-10 Frutillas en rodajas

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

