



# Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Categoria  
Doces e Sobremesas

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Médio

Com quem?  
Com amigos

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena

- 1 mascarpone
- 1 ricotta
- 1 raspa de limão
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 massa de pizza
- 500g de morangos
- Q.b. de hortelã

## Modo de preparação

1

Numa taça misture os queijos e a raspa de limão e o açúcar.

2

Divida a massa de pizza em 4.

3

Espalhe a mistura de queijos por cima e em seguida os morangos em pedaços.

4

Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 12 minutos.

5

Retire, polvilhe com hortelã picada e finalize com creme balsâmico.

## Produtos utilizados



Creme com Vinagre

Balsâmico Modena

Condimentos

*Veja também*

---

☞ Doces e Sobremesas ☐ Médio ☺ Fácil

*Brownie de Chocolate*

---

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Fácil

*Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico*

---

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Médio

*Tarte de limão*

---

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Médio

*Coroa de pavlova com frutos vermelhos*

---

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Fácil

*Panna cotta de basílico com manga*

---



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide