



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide