

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Pizza Doce

17 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 Lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 embalagem de massa para pizza
morangos q.b.
mirtilos q.b.
framboesas q.b.
1 barra de Chocolate NESTLÉ Sobremesas 70% Cacau

Informação nutricional

Energia	252,5 kcal	13%*
Proteínas	5,7 g	11%*
Lípidos	9,3 g	13%*
Hidratos de Carbono	36,0 g	14%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 220º
2. Desenrole a massa juntamente com o papel e com a ajuda de uma faca corte um coração. Coloque a massa num tabuleiro próprio para levar ao forno.
3. Com a ajuda de um garfo fure a massa e leve ao forno, aproximadamente 12 minutos, até alourar.
4. Derreta o chocolate em banho maria.
5. Cubra a massa com Leite Condensado Cozido NESTLÉ, adicione os morangos cortados ao meio, as framboesas e os mirtilos a gosto.
6. Verta o chocolate derretido sobre a pizza e está pronta a servir!