



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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220°
- 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!