

Pizza dulce cu fructe

written by Andreea



Pizza dulce cu fructe contine blat dulce si crocant, crema usoara de iaurt cu miere si fructe proaspete de vara.

Asa e ca nu ati mai mancat pana acum pizza dulce? Da, poate ati mai mancat pizza cu ananas, insa aceasta combinatie surprinzatoare dulce nu cred ca ati mai gustat.



Pizza dulce cu fructe

Vara aceasta descoperim gusturi elementare prin combinatii surprinzatoare! **Cu ocazia lansarii celui mai nou film Disney si Pixar, Elementar**, prietenii de la Baneasa m-au provocat sa creez un fel de mancare surprinzator!



Am denumit acest desert pizza deoarece mi-am dorit sa fie un desert surprinzator, interesant si amuzant. In plus, puteti pregati aceasta pizza impreuna cu cei mici si bineinteles ca puteti sa si savurati acest desert impreuna cu ei! Contine putin zahar, iaurt cu miere si fructe.

Va asigur ca cei mici vor fi tare incantati sa ii lasati sa isi decoreze singuri pizza cu fructele preferate! Si va mai dau aici inca o idee! Puteti face o petrecere cu astfel de pizza! Pregatiti din timp blaturi mici individuale, iaurtul cu miere si fructele deja curatate si taiate. Iar la petrecere copiii isi pot decora dupa cum doresc pizza cu fructele lor preferate.

Pentru astazi eu am ales cateva feluri de fructe, insa voi puteti folosi orice fel de fructe doriti in functie de

preferinte si in functie de sezon.

Pe blog mai gasiti si alte deserturi cu fructe precum: Bavareza cu zmeura, prajitura cu mousse de capsune, tapioca cu mango, clatite cu sos de prune.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente (o pizza cu diametrul de 23 cm):**

▪ **Pentru blat:**

- 230 g faina alba superioara Baneasa
- 120 g unt moale 82% grasime
- 50 g zahar brun
- 1 ou
- 1/3 lingurita sare
- 1/3 lingurita praf de copt

▪ **Pentru topping:**

- 170 g iaurt grecesc 10% grasime
- 50 g miere poliflora
- 1 lingurita pasta de vanilie sau extract de vanilie
- 1 fruct kiwi
- 2 caise
- 4-5 cirese
- 10 afine
- Frunze proaspete de menta



Pregatiti blatul: Intr-un castron mixati untul moale la temperatura camerei impreuna cu sarea si zaharul brun pana ce obtineti o crema pufoasa. Adaugati oul si mixati in continuare.



La final incorporati faina amestecata cu praful de copt. Framantati rapid un aluat care nu se mai lipeste de maini. Inveliti aluatul in folie alimentara si dati-l la frigider

pentru 30 de minute.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Asezati aluatul pe o hartie de copt, acoperiti-l cu o alta hartie de copt. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o foaie subtire de 0,5 cm.



Folositi un inel de tort cu diametrul de 23 cm, decupati din aluat un cerc. Indepartati excesul de aluat si transferati cercul cu tot cu hartie pe o tava de copt.



Coaceti blatul la cuptorul incins pentru 15-20 de minute pana ce aluatul este usor auriu. Scoateti blatul de la cuptor si lasati sa se raceasca complet.



Intre timp, **pregatiti topping-urile.** Intr-un castron puneti iaurtul grecesc, peste el adaugati mierea si pasta de vanilie. Amestecati totul pana ce obtineti o compozitie omogena.



Spalati si curatati fructele. Taiati kiwi in rondele subtiri, ciresele pe jumatate, caisele in felii.



Montati pizza: asezati blatul racit pe un blat de lemn rotund.



Pe deasupra puneti compozitia de iaurt si nivelati bine. Din loc in loc presarati fructele pregatite.



La final puneti frunze de menta proaspata.



Pizza dulce cu fructe

Este indicat sa consumati pizza in ziua in care ati pregatit-

0.



Pizza dulce cu fructe

Puteti pregati din timp blatul si crema de iaurt si sa asamblati pizza doar in momentul servirii



Pizza dulce cu fructe

Delectati-va cu acest desert surprinzator alaturi de cei mici si mergeti sa vedeti proiectia Elementar!



Pizza dulce cu fructe



Pizza dulce cu fructe

Enjoy!