

Pizza de fresas con chocolate



Ingredientes:

150 Gramos de nata líquida
150 Gramos de chocolate fondant
½ bote de crema de chocolate
2 Cucharadas de mantequilla
1 masa de pizza
1 fideos de chocolate
15 fresas

Preparación:

Desde Fresas de Europa proponemos una idea divertida y sabrosa para elaborar con los más pequeños de la casa: Una pizza de chocolate y fresas!

Perfecta para un cumpleaños o una merienda familiar seguro que gusta tanto a niños como a mayores.

En un cazo al fuego ponemos la nata líquida y el chocolate fondant hasta que se derrita. Retiramos y mezclamos la mantequilla con la crema de chocolate.

Dejamos enfriar, esparcimos por la superficie de una masa de pizza y horneamos a 220°C durante aproximadamente diez minutos.

Sacamos del horno decoramos con fresas troceadas y espolvoreamos con fideos de chocolate.