



PIZZA CON CREMA DE AVELLANA

Ingredientes:

- ½ taza de crema para batir
- 1 paquete de pan árabe
- 4 manzanas, peladas, descorazonadas y rebanadas
- 2 plátanos en rebanadas
- 1 taza de coco, rallado
- 1 taza de nuez, picada

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla la crema de avellana con la crema para batir caliente en el horno de microondas por intervalos de 30 segundos, moviendo entre cada intervalo hasta que se integren por completo.
2. Unta con un poco de esta salsa el pan árabe, coloca en forma decorativa las manzanas, el plátano y espolvorea con el coco y la nuez.
3. Hornea durante 10 minutos retira, corta y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4