



## PIZZA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

### Ingredientes:

- 500 gr harina de trigo
- 30 gr azúcar
- 10 gr sal
- 40 ml aceite
- 1 sobre de levadura
- 50 gr mantequilla
- 250 ml agua
- 150 gr crema de avellanas
- 1 taza frutos rojos (fresas, frambuesas, moras)

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Para preparar la masa de la pizza, mezcla en un recipiente la harina, el azúcar, la sal, y la levadura. Posteriormente añade el aceite y la mantequilla. Integra perfectamente todos los ingredientes y añade poco a poco el agua hasta formar una masa firme que no se pegue en tus manos.
2. Deja fermentar la masa durante 20 minutos en un lugar caliente (puede ser cerca del horno de la estufa).
3. Extiende la masa con ayuda de un rodillo de modo que quede de ½ centímetro de grosor aproximadamente.
4. Coloca la masa en una charola con papel encerado y hornea a 180°C durante 25 minutos. Deja enfriar.
5. Corta la masa en cuadros y unta cada uno con crema de avellanas. Decora con los frutos rojos. Puedes hacer una pizza de puras fresas o de puras frambuesas, o bien, combinar los frutos.

**Tiempo de preparación:** 35 minutos

**Tiempo de Horneado:** 30 minutos

**Grado de dificultad:** Fácil

**Porciones:** 4

