



## PIZZA DE FRUTAS

### Ingredientes:

300g. de pasta hojaldre  
1 cucharada de harina de trigo  
1 huevo  
1 cucharada de leche  
1 cucharada de azúcar refinada  
100 ml. de crema para batir  
10g. de azúcar glass  
Fresas  
Zarzamoras  
Frambuesas  
Kiwi  
Durazno  
Chocolate semiamargo en trozo

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Espolvorea la harina en una superficie para evitar que el hojaldre se pegue y extiende la masa que quede delgada.
2. Corta con ayuda de un molde redondo en forma circular, coloca la masa cortada en una charola cubierta con papel encerado. Pica con un tenedor toda la masa para que no infle al momento de hornear.
3. Bate el huevo junto con la leche y barniza la masa, hornea por 30 minutos o hasta que tenga un color dorado.
4. Monta la crema para batir junto con el azúcar glass cernida para evitar grumos en la crema.
5. Coloca una capa de la crema montada sobre la base de hojaldre ya fría, ralla un poco de chocolate y coloca por encima la fruta rebanada.
6. Corta en rebanadas y ofrece.

---

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4