



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.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4