

# Сладкая пицца «С. Пудовъ»

**Время приготовления:** 30 минут.

**Сложность:**



Вариант быстрого приготовления вкусной сладкой пиццы, которая придётся по вкусу не только детям, но и взрослым.

## Тесто

- Масло растительное: 1–2 столовые ложки.
- Вода: 80 мл.
- Мучная смесь «Пицца»: 1 упаковка.

## Начинка

- Шоколад: 1 плитка.

## Инструкция

1. Замешиваем тесто: к одному пакету смеси добавляем 80 мл воды комнатной температуры и 1–2 столовые ложки любого растительного масла.
2. Даем ему «отдохнуть» 5–7 минут, накрыв салфеткой, пищевой плёнкой или миской, чтобы поверхность не подсохла.
3. Затем раскатываем тесто толщиной 3–4 мм, выкладываем на смазанный противень или пекарскую бумагу.
4. Выпекаем в разогретой духовке 7–10 минут при температуре 200 °С.
5. В это время растапливаем плитку шоколада. Даем коржику немного остыть, намазываем растопленным лакомством. Сверху укладываем свежие ягоды, фрукты, орехи.

Можно подавать сразу или поставить в холодильник на несколько минут, чтобы шоколад застыл.

Пицца с клубникой и лепестками миндаля



Пицца с малиной



### Пицца с орехами и кокосовой стружкой



Получается интересное сочетание: тонкое хрустящее несладкое тесто с шоколадом и ягодами (орехами). И что особенно приятно — времени на приготовление блюда нужно совсем немного.

**Приятного аппетита!**