





## Słodka owocowa pizza

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 340 gramów
- drożdże w proszku - 7 gramów
- cukier - 120 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 150 mililitrów

### wierzch

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.2 opakowań
- miód - 50 gramów
- maliny - 250 gramów
- morele - 250 gramów
- śmietanka - 50 mililitrów
- płatki migdałowe - 80 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj: mąkę, cukier, drożdże, jajko i mleko.
2. Kasię rozpuść w rondelku, wystudź.
3. Dodaj do ciasta i wymieszaj.
4. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i zagnieć na gładkie ciasto.
5. Odstaw do wyrośnięcia.
6. W rondlu rozpuść Kasię, dodaj miód i śmietankę, zagotuj.
7. Wsyp płatki migdałowe i wymieszaj.
8. Morele umyj, usuń pestki i pokrój na kawałki.
9. Maliny opłucz i osącz na sicie.
10. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz zagnieć, rozwałkuj i wyłóż nim dużą formę do pizzy o średnicy 33 cm.
11. Na ciasto wyłóż owoce, posyp cukrem wanilinowym.
12. Na to wyłóż masę miodowo-migdałową. Piecz 20 minut w 180 st. C

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)