

Receitas



Pizza doce de Camp Nut com banana

Pizza doce de Camp Nut com banana

Ingredientes

- 1 colher de sopa de açúcar
- 30gr de fermento biológico
- 1 ½ xícara de leite morno
- 3 xícaras de farinha de trigo
- ½ colher de sopa de sal
- 1 pote de Campnut (350gr)
- 3 bananas nanica
- Canela em pó a gosto

Modo de preparo

1. Em uma tigela misture o açúcar e o fermento.
2. Junte o leite morno, mexa bem e adicione a farinha e o sal até obter uma massa lisa.
3. Coloque a massa em um saco plástico grande e deixe em local quente até dobrar de volume.
4. Em seguida divida em 5 porções e forme bolas.
5. Abra cada uma bola com o rolo em superfície esfarinhada e acomode em assadeira esfarinhada.
6. Fure a superfície com um garfo e leve para assar em forno pré-aquecido (200°C) até a massa ficar levemente dourada.

7. Tirar a massa do forno e espalhar o Campnut.
8. Cortar as bananas em rodela finas e por sobre o creme.
9. Levar ao forno rapidamente para o chocolate derreter.
10. Polvilhar com canela e servir.

Dicas

- Mantenha em temperatura ambiente.
- Se preferir utilize a massa de pizza pré-pronta.