

Pizza sucrée aux ananas grillés

8 portions    facile  jusqu'à 15 Min.



Ingrédients:

Pour la pizza:

1 paquet de Pâte à Pizza de Dr. Oetker
85 ml de eau
125 g de fromage blanc
3 c. à s. sucre
8 rondelle d' ananas
1 sachet Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
framboises
myrtilles
noix de coco râpé
feuilles de menthe

- 1 Préparez la pâte à pizza comme indiqué sur l'emballage.
- 2 Etalez la pâte à pizza et ajoutez le fromage blanc et le sucre.
- 3 Préparez la pâte au four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez le sucre Vanille Bourbon aux tranches d'ananas et grillez les à la poêle ou sur le barbecue.
- 5 Placez les tranches d'ananas sur la pizza et remettez la pizza au four pendant 2 minutes.
- 6 Sortez la pizza du four, rajoutez les framboises, myrtilles, la noix de coco et les feuilles de menthe fraîche. Bon appétit !