

Onweerstaanbare chocopizzarolletjes

12 stukken



eenvoudig

tot 10 Min.



Ingrediënten:

Voor het recept:

1 Dr. Oetker Ristorante Pizza
Dolce Al Cioccolato
30 g hazelnoten

- 1 Laat de chocoladepizza 1-2 uur ontdooien op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor. Elektrische oven 200°C / heteluchtoven 180°C.
- 2 Hak de hazelnoten in stukjes.
- 3 Verdeel deze stukjes over de chocoladepizza en laat in het midden van de pizza een strook van ongeveer 2 centimeter vrij.
- 4 Halveer de pizza. Aan beide helften is nu een strook van 1 cm onbelegd. Snijd de pizza in stroken van ongeveer 2 cm breed.
- 5 Rol de stroken op en prik ze vast met een cocktailprikker. Leg een stuk bakpapier op een rooster en bak de pizzarolletjes met het snijvlak naar beneden op het bakpapier.
- 6 Bak de chocoladepizza rolletjes ongeveer 10 minuten.