



*pizza de crema de cacao de nueces
y frutos rojos*

Ingredientes:

1 base de pizza
200 gr de crema de cacao de nueces casera
125 gr de frambuesas
125 gr de moras
125 gr de cerezas
nueces para decorar

Preparación:

Estiramos la masa de la pizza y horneamos a 200° durante unos 10 minutos o hasta que veamos que comienza a dorarse.

Sacamos del horno, cortamos en 8 porciones y dejamos que se enfríe.

Cuando la base de la pizza esté fría, extendemos la crema de cacao de nueces casera sobre las 8 porciones, a continuación, decoramos con los frutos rojos a nuestra elección y con nueces.

Voilà...a disfrutar!!!

[Con las zarpas en la masa](#)