



## Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

### Ingredientes



Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena

- 1 mascarpone
- 1 ricotta
- 1 raspa de limão
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 massa de pizza
- 500g de morangos
- Q.b. de hortelã

### Modo de preparação

1

Numa taça misture os queijos e a raspa de limão e o açúcar.

2

Divida a massa de pizza em 4.

3

Espalhe a mistura de queijos por cima e em seguida os morangos em pedaços.

4

Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 12 minutos.

5

Retire, polvilhe com hortelã picada e finalize com creme balsâmico.

### Produtos utilizados



Creme com Vinagre

Balsâmico Modena

Vinagre

Veja também

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado ●●● Fácil

**Panna cotta de basílico com manga**

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Rápido ●●● Fácil

**Crepe com gelado de nata e morangos**

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Médio ●●● Fácil

**Panquecas de maçã**

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Médio ●●● Fácil

**Fondant de chocolate**

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Médio ●●● Fácil

**Bolinhas de arroz doce recheadas com doce**

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide