

Pizza aux fruits

Ce dont j'ai besoin

Une pâte sablée
Une fourchette et un couteau
250g de fromage blanc
30g de sucre
Un peu d'extrait de vanille
Un saladier
Une plaque de cuisson
Un batteur-mixeur
Des fruits



Comment faire ?

Pour 6 personnes

Pizza aux Fruits

*c*mon! étiquette!*

- 1 Déroulez la pâte sablée sur une plaque de cuisson. Piquez-la à l'aide d'une fourchette et faites-la cuire pendant 12 minutes. Laissez refroidir.


- 2 Dans un grand bol, ajoutez du fromage frais de type Philadelphia, du sucre, ainsi que de l'essence de vanille. Battez le mélange jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse. Déposez la préparation sur la pâte sablée et étalez-la.


- 3 Ajoutez des fruits sur le dessus. Déposez la tarte au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir.



www.c-monetiquette.fr