

THE ANTIOXIDANT EXPLOSION

🕒 15 minuter 👤 4 portioner

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Pizzadeg
80 g färskost (laktosfri)
1 msk smör
1 msk socker
2 msk hallonsylt
skal och saft från
½ apelsin
½ krm kanel
blandade färska bär
1 msk pinjenötter
1 msk florsocker + 1 tsk
Till dekoration:
1 msk chokladsås

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 230 grader. Blanda färskost med både saften och skalet från en halv apelsin, florsocker och kanel. Rulla ut pizzabotten och pensla den med smält smör. Fördela sockret över pissan och grädda i ca 8 minuter eller tills att den blivit gyllene. Bred över hallonsylten och grädda ytterligare 2 minuter. Under tiden rostar du pinjenötterna i en torr panna. Ta ut pissan, täck den med färskostblandningen, bären och pinjenötterna. Sätt den sista touchen på pissan med siktat florsocker och ringlad chokladsås.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

