

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Préparation 20 mn
Cuisson 3 mn +15 mn

Préchauffez le four th7 ou 225°.
Mettez tous les ingrédients dans le shaker
Fermez le shaker, agitez, ouvrez, et avec une cuillère, remplissez, au 2/3 ou au ras , vos alvéoles beurrés, saupoudrez d'origan et glissez la plaque 3 mn au four pour que le dessus de la pâte "prenne".
Posez alors sur chaque pizza 1 lamelle de gruyère badigeonnée de moutarde, 1 rondelle de tomate et remettez à cuire 15 mn, au milieu du four.
Démoulez aussitôt et décorez d'une demi-olive noire et d'un quart de filet d'anchois, ou tout simplement nature.
Servez tiède ou chaud.

Commentaires

Pour la cuisson des mini pizza, j'utilise la chaleur tournante à 180°C(thermostat 6)
Ma préférence c'est la préparation nature et je saupoudre l'origan sur la tomate.
C'est au goût de chacun.
Vous pouvez réaliser cette recette sans le shaker Tupperware, en utilisant votre robot.
Doublez vos quantités pour cuire 2 plaques de pizza en même temps.
Les "mini pizza" se congèlent très bien.

Ajouter un commentaire

MINI PIZZA (recette tupperware)



Ingrédients

Moule à alvéoles
Pour 12 mini pizza
ou 18 (plus petites)
Tupperware utilisé
Shaker vinaigrette
1 oeuf
1/2 couvercle de shaker
de lait (75 ml)
2 cuillerées
à soupe d'huile
1 couvercle de farine
(75 g)
1/4 de cuillerée
à café de sel
1/2 cuillerée
à café de levure
origan

