Receita de pizzas de chocolate negro e banana



Para adoçar os fins de tarde dos miúdos e graúdos aí de casa, nada melhor do que umas **pizzas de chocolate negro e banana** para partilhar. Reúna a família na cozinha e mãos à obra para mais uma receita fácil do Rodinhas.

Aprenda a fazer pizzas de chocolate negro e banana

Ingredientes (4-6 unidades)

Massa de pizza:
200 g farinha de trigo sem fermento
25 g azeite
3 g fermento de padeiro seco
100 ml água
1 pitada de sal
Cobertura:
2 bananas
8 quadradinhos de chocolate negro

Preparação:

Para dar início a esta aventura culinária, comece por preparar a massa. Coloque numa taça a água morna, o azeite e o fermento. Não se esqueça de misturar bem.

De seguida, adicione a farinha e o sal. Misture bem, até que a massa fique bem macia.

Nesta altura, estão todos ansiosos para provar, mas tem de deixar levedar pelo menos 1h, até que tenha o dobro do volume.

Assim que estiver levedada, divida a massa em bolinhas pequenas e achate em forma de mini pizzas.

Quase a terminar, leve ao forno a 180º até estarem douradinhas. Enquanto espera, corte as bananas às rodelas e divida os quadrados do chocolate.

O momento mais esperado chegou. Mal as pizzas saiam do forno, coloque dois quadradinhos de chocolate, para que derreta, espalhe, e coloque rodelas de banana por cima.

Agora, é só saborear em família. Bom proveito!

Informação Nutricional (100g)

Energia: 256 kcal

Proteína: 4 g

Hidratos de carbono: 39 g

Gordura: 8 g

Apanhe boleia com o Rodinhas!

O Rodinhas é um serviço especializado de transporte de crianças que tem dois superpoderes: o superpoder de proporcionar uma viagem segura e divertida às crianças e o superpoder de dar aos adultos mais tempo livre.

Conte connosco para levarmos os mais pequenos à escola, a atividades extracurriculares ou a eventos e ganhe mais tempo para si.