

# Pizzas dulces con fruta y chocolate



## Ingredientes

### Para la masa

Yema: 1 Unidad

Miel de Maple: 1 cda.

Masa danesa: 450 grs.

### Para la salsa de frutos rojos

Frambuesas: 100 grs.

Fresas: 100 grs.

Jarabe: 200 ml.

Chocolate blanco: 200 grs.

Moras: 100 grs.

### Para las guarniciones de la pizza

Ate de guayaba: 150 grs.

Chocolate blanco rayado: 300 grs.

Jamaica: 100 grs.

Piña en conserva: 150 grs.

Lichis: 150 grs.

Higos cristalizados: 150 g

Manzana: 150 grs.

Plátanos fritos: 150 grs.

## Preparación de la Receta

### Pizza de chocolate :

- Extender, cortar y congelar la masa.
- Hornear la masa por 10 min a 150°C.
- Barnizar con *huevo* y dejar enfriar.

## Para la salsa de frutos rojos :

- Licuar las frutas con el jarabe y mezclar la salsa con el **chocolate** blanco.

## Para las guarniciones de la pizza :

- Cocer la *manzana* en infusión de Jamaica, laminarla y reservar.
- Caramelizar las piñas, cortar el ate en juliana, cortar los higos y rallar el *chocolate* blanco

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pizzas-dulces>