

Cornet de pizza

- Les cornets de pizza sont une nouvelle façon absolument délicieuse de manger sa pizza...



Ingrédients :

- 1 boîte de croûte à pizza Pillsbury + un peu de farine



- 1 pot de **sauce marinara**
- 1 brique de fromage mozzarella râpé

Garniture :

- 1/2 tasse (125 ml) de pepperoni
- 1/2 tasse (125 ml) de basilic
- 1 tasse de poivron jaune et vert coupé en dés

Préparation :

1. Utilisez 4 feuilles de papier d'aluminium que vous aligné une par-dessus l'autre et rouler un cône robuste. Répéter jusqu'à ce que vous ayez 3 cornets.
2. Dérouler la pâte à pizza et fariner légèrement.

3. Vaporiser vos cornets d'aluminium. Rouler votre pâte à l'intérieur des cornets et bien sceller.
4. Préchauffer le four à 450 °F (232 °C).
5. Installer les cornets sur une plaque à cuisson. Placez l'ouverture vers le bas.
6. Faire cuire pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que ça soit légèrement doré.
7. Laissez refroidir et enlever le papier d'aluminium.
8. Installer vos cornets dans des pots Masson afin qu'ils tiennent debout.
9. Ajouter plusieurs couches de sauce, pepperoni, poivron et fromage.
10. Mettre les cornets (avec les pots) dans le four et faire cuire pour un autre 5 à 6 minutes.
11. Attendez que ça refroidisse un peu et dégustez!

“

Vous cherchez une bonne recette de pizza nouveau genre? Ces cornets de pizza sont parfaits pour manger cet été!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

