



## « Petits gâteaux » à la pizza



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 10 MIN

Montrez-leur que les petits gâteaux ne sont pas toujours des desserts avec ces amusants « petits gâteaux » à la pizza. Dans cette recette, on remplace le glaçage et les perles par du mozzarella et du pepperoni, et on obtient de savoureux « petits gâteaux » à la pizza qui sont parfaits pour les fêtes d'enfants.

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

- 1 boîte (391 g) de pâte à pizza réfrigérée (classique)
- 24 tranches de pepperoni, divisées
- 3/4 tasse de sauce à pizza traditionnelle Classico, divisés
- 1 1/2 tasse de fromage Mozzarella râpé CRACKER BARREL, divisée
- 1/4 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 400 °F.

#### Étape 2

Dérouler la pâte à pizza sur une planche à découper; couper en 24 morceaux égaux.

#### Étape 3

Réserver la moitié de la pâte. Presser le reste des morceaux de pâte au fond et sur les côtés de 12 moules à muffins vaporisés d'un enduit à cuisson.

#### Étape 4

Garnir chaque moule de 1 tranche de pepperoni, de 1 c. à thé de sauce à pizza et de 1 c. à soupe de fromage; couvrir des morceaux de pâte réservés. Presser ensemble les bords de la pâte dans chaque moule pour les sceller.

#### Étape 5

Cuire de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Entre-temps, couper le reste des tranches de pepperoni en quatre.

#### Étape 6

Garnir les « petits gâteaux » du reste du fromage et du pepperoni; saupoudrer de l'assaisonnement à l'italienne. Cuire 5 min ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

#### Étape 7

Accompagner du reste de la sauce à pizza.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Idées amusantes

Préparez la recette avec les garnitures favorites de votre famille pour obtenir des collations amusantes dont tout le monde raffolera.

### Calories

**150**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 6 g	9 %
Matières grasses saturées 3 g	15 %
Cholestérol 15 mg	
Sodium 430 mg	18 %
Glucides 17 g	6 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 3 g	
Protéines 6 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	0 %
Fer	8 %

## Portions

12 portions de 1 petit gâteau chacune