

# *Pizza de granola y frutos rojos*

## INGREDIENTES

- |                      |             |
|----------------------|-------------|
| ● MUESLI             | 260GR       |
| ● PASTA DE DÁTIL     | 60GR        |
| ● CREMA DE CACAHUETE | 2 C         |
| ● YOGUR GRIEGO       | UNA UNIDAD  |
| ● FRESAS             | PARA SERVIR |
| ● FRAMBUESAS         | PARA SERVIR |
| ● ARÁNDANOS          | PARA SERVIR |

## PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 180°C. FORRAR UNA BANDEJA DE HORNO GRANDE CON PAPEL DE HORNEAR. MEZCLAR EL MUESLI, LA PASTA DE DÁTIL Y LA CREMA DE CACAHUETES (O LA EUQ TÚ QUIERAS) EN UN BOL. DIVIDIR EN 2 PORCIONES Y DAR FORMA DE DISCO A CADA UNA DE ELLAS EN LA BANDEJA FORRADA.
- HORNEAR DURANTE 15-20 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN LIGERAMENTE DORADOS. DEJAR ENFRIAR COMPLETAMENTE.
- COLOCAR LAS PIZZAS DE GRANOLA EN UNA FUENTE GRANDE. COLOCAR EL YOGUR CON UNA CUCHARA. CUBRIR CON LAS LAS FRESAS, FRAMBUESAS Y ARÁNDANOS.