

MINIPIZZA DE NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 colher de leite
- 1 colher de fermento em pó
- 2 ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de açúcar
- 1 pote de creme de Nutella
- 6 bombons sonho de valsa picado

MODO DE PREPARO

Misturar o leite, a margarina, o fermento, a farinha de trigo e o açúcar.

Fazer 6 bolas e deixar descansar por 15 minutos.

Depois, abrir as bolas em discos e colocar sobre uma assadeira. Levar ao forno preaquecido e assar por 20 minutos.

Sobre cada disco, espalhar uma porção de nutella e um bombom picado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44034-minipizza-de-nutella.html>