

Pizza med hemmagjord Nutella och bär

4 port

Ingredienser:

1 st pizzadeg, färdig
Hemmagjord Nutella
400 g hasselnötter
250 g mjölkchoklad
0,5 dl honung
Topping
banan
jordgubbar
hallon
blåbär
citronmeliss

Gör så här:

Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalens lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter.

Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Pizza

Grädda pizzadegen i mitten av ugnen i ca 10 minuter. Bred på Nutella. Toppa med valfri topping.



Pizza med hemmagjord Nutella och bär

4 port

Ingredienser:

1 st pizzadeg, färdig
Hemmagjord Nutella
400 g hasselnötter
250 g mjölkchoklad
0,5 dl honung
Topping
banan
jordgubbar
hallon
blåbär
citronmeliss

Gör så här:

Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalens lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter.

Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Pizza

Grädda pizzadegen i mitten av ugnen i ca 10 minuter. Bred på Nutella. Toppa med valfri topping.



Pizza med hemmagjord Nutella och bär

4 port

Ingredienser:

1 st pizzadeg, färdig
Hemmagjord Nutella
400 g hasselnötter
250 g mjölkchoklad
0,5 dl honung
Topping
banan
jordgubbar
hallon
blåbär
citronmeliss

Gör så här:

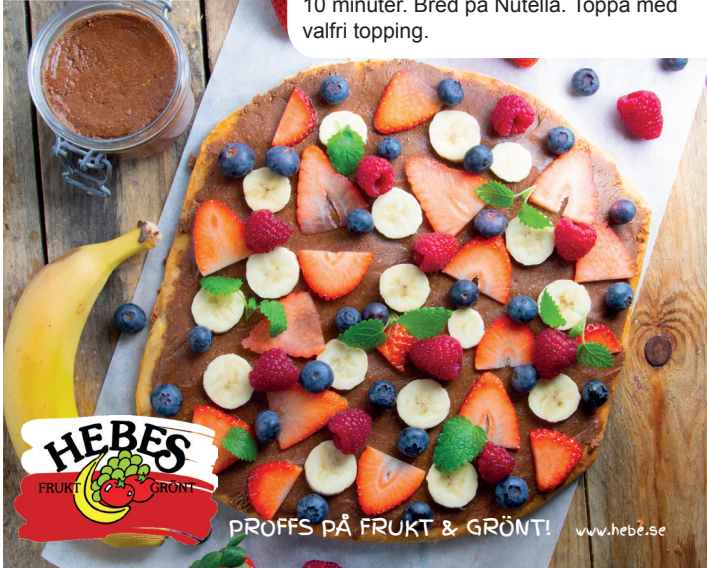
Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalens lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter.

Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Pizza

Grädda pizzadegen i mitten av ugnen i ca 10 minuter. Bred på Nutella. Toppa med valfri topping.



Pizza med hemmagjord Nutella och bär

4 port

Ingredienser:

1 st pizzadeg, färdig
Hemmagjord Nutella
400 g hasselnötter
250 g mjölkchoklad
0,5 dl honung
Topping
banan
jordgubbar
hallon
blåbär
citronmeliss

Gör så här:

Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalens lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter.

Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Pizza

Grädda pizzadegen i mitten av ugnen i ca 10 minuter. Bred på Nutella. Toppa med valfri topping.

