



PIZZA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 kg de Farinha de Trigo Maria Inês Pizza
- 250 g de Farinha Integral Maria Inês
- 80 g de cacau em pó
- 20 g de reforçador
- 25 g de sal
- 100 g de açúcar mascavo
- 25 g Fermento seco massa doce
- +/- 600 ml água gelada
- 100 g de margarina
- 80 ml de mel

Modo de preparo

- 1) Numa tigela misture os ingredientes secos.
- 2) Acrescente os líquidos, água, margarina e mel.
- 3) Sove até ficar uma massa homogênea.
- 4) Transfira para um refratário untado com óleo e deixe descansar por 15 minutos.
- 5) Retire a massa da tigela, separe porções de 200 g.
- 6) Abra o disco de pizza com um rolo de macarrão em uma superfície bem enfarinhada.
- 7) Faça furinhos na massa (pode ser com um garfo) e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por 12 minutos.
- 8) Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos.

