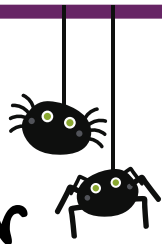


La pizza d'araignée noir



Portion (s) : 10

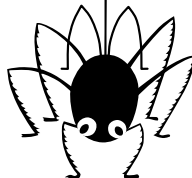
Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



(Photo de Recipe Runner)

Ingrédients



- 10 mini pains pitas naturels/de blé entier
- 1 boîte (398 ml) de sauce tomate
- 1 tasse de fromage mozzarella, râpé
- 20 olives noires, mûres, dénoyautées

Préparation

1. Couper les olives pour obtenir 16 têtes, 16 corps et 60 petites pattes (cf photos)
2. Garnir chaque pita avec la sauce tomate, fromage râpé et mettre en place les morceaux d'olives pour former une araignée (cf photos)
3. Enfourner 10 minutes à 450°F

Informations nutritionnelles

Calories: 65 kcal

Glucides: 7 g

Fibre: 1 g

Protéine: 2 g

Lipides: 6 g

