



Más fresco... ninguno.



Mini Pan Pizza

🕒 20 minutos

Ingredientes:

- Pan Pepín MiniMí Integral Blanco
- $\frac{1}{3}$ taza salsa de pizza o marinara
- $\frac{3}{4}$ taza queso mozzarella rallado
- 8-10 pepperoni
- Hojas de albahaca fresca para terminar

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 400°F y prepara una bandeja con papel para hornear.
2. (Opcional pero recomendado) Tuesta el pan 5 min primero para que quede crujiente.
3. Coloca la salsa, el queso y los pepperoni en el pan.
4. Hornea 8-10 min hasta que el queso derrita y burbujee.
5. Al salir, añade albahaca fresca.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.