



Aventure plein air Inukshuk Inc.

PIZZA AUX SMARTIES

Ingrédients :

1 TASSE et 1/3 DE FARINE
½ CUIL. À THÉ DE POURDE À PÂTE
¼ CUIL. À THÉ DE SODA
1/3 TASSE DE MARGARINE FONDUE
½ TASSE DE PIPITES DE CHOCOLAT MI-SUCRÉ
1 TASSE DE CASSONADE
1 Œuf
1 CUIL. À TABLE D'EAU CHAUDE
1 CUIL À THÉ DE VANILLE
¼ TASSE DE SMARTIES

Préparation :

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le soda.
Mettre de côté
Mélanger la margarine fondue et la cassonade.
Fouetter jusqu'à homogénéité
Ajouter l'œuf, l'eau chaude et la vanille.
Bien Mélanger
Ajouter le mélange de farine et fouette jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
Tremper les mains dans la farine et presser la pâte de façon à couvrir uniformément une assiette à pizza de 12 pouces bien graissée.
Saupoudrer de pépites de chocolat et de Smarties
Cuire à 300 F pendant 15 à 17 minutes
Laisser refroidir et servir.