

Porciones: 6 • Tamaño de la porción: 2 mini pizzas

25
minutos

PREPARACIÓN: 10 minutos
COCCIÓN: 15 minutos

PIZZAS de Muffin Inglés

6 muffins ingleses, cortados por la mitad
1 taza de salsa para pizza
8 oz./225 g de queso mozzarella

1. Precalienta el horno a 400° F/205° C.
2. Coloca cada mitad de muffin sobre la Lámina Wonder® de Silicona y pon la lámina sobre una bandeja para hornear.
3. Esparce salsa de pizza de manera uniforme sobre cada mitad de muffin inglés.
4. Prepara el Rallador Grate Master™ equipado con el cono de rallado grueso. Coloca el queso en la tolva, presiona suavemente con el compresor y gira la manija para rallarlo.
5. Espolvorea el queso sobre cada muffin inglés y hornéalos 15 minutos o hasta que el queso se derrita y el muffin esté crujiente.

Información nutricional (por porción):

Calorías: 270, Grasa Total: 9 g, Grasa Saturada: 4.5 g, Colesterol: 25 mg,
Carbohidratos: 34 g, Azúcares: 5 g, Fibra: 1 g, Proteínas: 16 g, Sodio: 750 mg,
Vitamina A: 10 %, Vitamina C: 0 %, Calcio: 35 %, Hierro: 8 %



PARA DEMOSTRAR



Rallador Grate Master™

OPCIONAL



Tazas Medidoras



Cucharas Medidoras



Espátula de Silicona



Lámina Wonder® de Silicona