



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pinsa Nutella

Pour 2 personnes | Très facile

13 min | **2.08€** La portion (prix indicatif)



La pinza - une révélation !

La pinza est une sorte de fougasse ou pizza traditionnelle italienne à base de différentes farines et avec un temps de levage prolongé.

Le résultat c'est quoi ? Un croquant exceptionnel, une très bonne digestibilité qui donne envie d'en manger une 2ème, c'est sûr, on devient addict !

Ici, une recette gourmande et sucrée avec de la pâte à tartiner !

Facultatif : 20 g de noisettes ou pistaches décortiquées torréfiées

Suggestion pour pimper votre pinza : bananes, fraises et même Chantilly, faites-vous plaisir !

Les ingrédients

- 1 unité de Pinsa (pâte)
- 50 g de Pâte à tartiner pour recette
- 2 c à s de Sucre glace

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 8 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 240°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Placez la pâte à pinza sur une plaque de four. Quand le four est chaud, enfournez environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
- 3 Pendant ce temps, faites ramollir la pâte à tartiner pour faciliter l'étalage. À puissance moyenne au micro-onde en surveillant 30 secondes par 30 secondes pour éviter que la pâte brûle.

- 4 Sortez la pinsa cuite du four puis étalez immédiatement la pâte à tartiner, à doser selon vos préférences !
- 5 Ajoutez des morceaux de noisettes ou pistaches torréfiées si vous en mettez.
- 6 Saupoudrez de sucre glace. Astuce : utilisez un tamis très fin pour le répartir uniformément.
Buon Appetito !