

## ROLLITOS DE PIZZA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen entre 10 a 12 rollitos

### Ingredientes:

- 1 paquete de masa para pizza
- ½ taza de salsa para pizza
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- ½ taza de jamón o salami en pedazos



### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C), prepara un bandeja para hornear con papel para hornear, dejar aparte.
2. Estirar la masa sobre el área donde vas trabajar y untar toda la masa con la salsa.
3. Espolvorear el queso mozzarella rallado por toda la masa y luego agregar el jamón o salami.
4. Enrolla la masa dejando el corte para abajo, corta en secciones de 1.5 pulgada con un cuchillo con filo y ve colocando los rollitos en la bandeja para hornear que tenias lista.
5. Hornear por 20 minutos, hasta que estén doraditos, luego sacar del horno y listos para disfrutar y ser feliz!

### Notas:

\* Como cualquier pizza puedes utilizar los ingredientes que más te gusten, aceitunas, otro tipo de queso y jamón, champiñones, etc.