

MOMIAS DE PIZZA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Salen 10 momias

Ingredientes

- 1 rollo de masa de pizza, comprada en el supermercado
- 1/4 taza de salsa marinara
- 1/2 taza de queso rallado
- Jamón o salami
- Aceitunas, negras o verdes



Instrucciones:

1. Calentar el horno a 400 F (200 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Estirar la masa y con un cuchillo afilado o cortador de pizza cortarla en rectángulos de 3 X 5 pulgadas.
3. Luego a cada rectángulo hacerle las tiras, usando un cuchillo afilado o cortador de pizza, las tiras deben de llegar hasta la mitad del rectángulo, dejando un espacio para agregar los toppings de la pizza.
4. Colocar un rectángulo a la vez, en la bandeja para hornear que está preparada, luego agregar en la parte que no tiene las tiras, la salsa, el queso y el jamón.
5. Envolver cada pizza con las tiras cortadas, llevando cada tira hasta la parte de atrás de la momia, apretar bien las orillas, para evitar que se desprenda el vendaje de la momia 😊.
6. Cortar las aceitunas en rodajas y colocarlas como ojos, en la parte superior de la momia.
7. Hornear durante aproximadamente 8 minutos o hasta que la masa esté ligeramente dorada y el queso derretido. Sacar del horno y luego a disfrutar y asustar con estas divertidas momias.

Notas:

*El queso rallado puede ser queso mozzarella o queso cheddar o quesillo o cualquier queso que utilices que derrita bien.

*Las aceitunas las puedes sustituir por pedazos de salami que se verán más oscuros.

www.unapizcadeluna.com