



una pizca de Luna

10
MINUTOS

15
MINUTOS

5 A 12
PORCIONES

ROSAS DE PIZZA

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F) y engrasar un molde para muffins.
2. En una superficie de trabajo limpia, desenrollar el rollo de pizza y cortar 6 tiras a lo largo de 4 cm (2 pulgadas) de ancho.
3. Untar un poco de salsa a cada tira y colocar el queso mozzarella dejando el borde inferior libre de queso.
4. Colocar el pepperoni, superponiendo ligeramente y dejando las puntas que sobresalgan. Enrollar cada tira en forma de rosa y colocarla en un molde para muffins.
5. Hornear por 15 minutos o hasta que esté dorado. Retirar del horno, disfrutar y ser feliz.

Notas:

* No untar tanta salsa para que no quede la masa mojada.

*Puedes preparar las rosas un día antes y hornearlas al día siguiente, cuando ya las vayas a comer.

Ingredientes:

- 1 rollo de masa, comprada o hecha en casa
- ½ taza de Salsa para pizza
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1 lb. (450 gr.) de pepperoni o salami