

CATERING

INGREDIENTS:

1 massa de pizza refrigerada
Oli d'oliva
Sucre
Pinyons
Licor d'anís



RECEPTA

Precaentar el forn a 220°.

Estirar la massa de pizza amb un rodet(entre dos papers de forcejar per a que no s'enganxi, deixar-la ben fina. Fer-la en tres trossos, punxar amb una forquilla i col·locar a la safata del forn, sobre un paper de forn.

Pintar-la amb oli d'oliva, escampar per sobre bastant sucre i pinyons i posar-lo a forcejar uns 10 minuts, mirant que es torri però no es cremi.

Quan estigui feta, extreure del forn i amb un pinzell li anem tirant el licor d'anís sense por (si teniu un pulveritzador, millor) i ja es pot menjar!