



Pinsa pistacchio e cioccolato

Ingredienti

- 1 base Bella Pinsa Buitoni
- 6 cucchiaini di crema alle nocciole e cacao
- 6 cucchiaini di crema al pistacchio
- 20 g di granella di nocciole e pistacchi

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 220°C e scartate la pinsa. Una volta che il forno sarà caldo, infornate la pinsa per 6 minuti
2. Sulla pinsa calda fate scivolare qua e là i cucchiaini di crema alle nocciole e crema al pistacchio. Versatevi sopra la granella di pistacchi e nocciole e servite calda.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	26.43 g
Energia	178.83 kcal
grassi	6.26 g
Fibra	1.39 g
Proteine	4.27 g
Grassi saturi	3.05 g
Sodio	3.05 g
zuccheri	7.17 g

🕒 10

⊕ 6 6