

CUPCAKES DE CHOCOLATE CON FROSTING DE VAINILLA

ORGANIZAR INGREDIENTES Y UTENSILIOS

Ingredientes:

- 1 lb de masa de hojaldre
- 1 ½ tazas de salsa de tomate tipo italiana
- 1 paquete de queso mozzarella rallado

Escoge las opciones para el topping:

- jamón, en cuadros
- hongos, rebanados
- cebollas, rodajadas finamente (las pueden dorar antes)
- orégano, fresco o seco
- albahaca, fresca o seca
- tomates cherry, partidos en dos
- aceitunas negras, rodajadas
- chile pimiento, rodajado

Utensilios:

- 1 bandeja para hornear
- 1 cortador de pizza (o un cuchillo)
- 1 cuchara (para la salsa)



INSTRUCCIONES:

1. Precalentar horno a 425°F.
2. Estirar la masa hasta que quede de un grosor de $\frac{1}{4}$ de pulgada. Cortar en cuadrados usando un cortador de pizza.
3. Echar aproximadamente 2 cucharadas de salsa de tomate sobre cada cuadro, y luego agregar el queso.
4. Usen cualquier combinación de toppings para crear sus pizzas personalizadas.
5. Hornear por 15-20 minutos hasta que la masa de hojaldre este doradita de las orillas y el queso esté derretido.