

Mini pizzas

Ingrédients:

- 1 ½ tasse farine
- 1/4 tasse beurre
- 1/2 c. à table sel
- 1 c. à thé de sucre
- 9 c. à table lait
- 1 petite boîte sauce à pizza
- Fromage mozzarella râpé au goût
- Pepperoni/salami
- 2 champignons
- 1/2 poivron



Préparation

1. Couper le beurre en petits morceaux et mettre dans un plat avec la farine et le sel, puis pétrir avec les mains. Quand la pâte commence à ressembler à du sable, ajouter le lait. Former une boule avec la pâte, sépare la pâte en quatre boules puis aplatir la avec le rouleau à pâte.
2. Avec un verre, couper des cercles pour faire 8 mini pizzas. Poser les mini pizzas sur une plaque allant au four.
3. Déposer sur chaque pizza un peu de sauce et décorer au goût.
4. Cuire au four à 350 f de 15 à 20 minutes.