

Mini-pizzas sucrées aux fruits

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 pâte sablée (prête à l’emploi)
8 cuillères à soupe de mascarpone
2 cuillères à soupe de sucre
1 ravier de framboises
6 fraises
1 ravier de mûres
1 ravier de myrtilles
menthe

Méthode de préparation

1. **Avec un verre, découpez 8 ronds dans la pâte sablée. Posez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.**
2. **Badigeonnez chaque petit fond d’une cuillère à soupe de mascarpone et saupoudrez-les d’un peu de sucre. Faites cuire pendant ± 10 minutes dans un four préchauffé à 200 °C jusqu’à ce que la pâte soit croustillante.**
3. **Coupez les fruits en petits morceaux et répartissez-les sur les mini-pizzas.**
4. **Présentez avec de la menthe ciselée.**
5. **Servez immédiatement.**