Pizza dulce de chocolate



Consejo del chef

Puedes añadir por encima los toppings que más te gusten. Los frutos secos van de maravilla. Pero también puedes añadir fruta, galletas trituradas... ¡Lo que se te ocurra!

Raciones para 1

- ❏ **300 gr** Harina de fuerza
- ❏ **200 ml** Agua templada
- ❏ **1** Cucharada levadura
- ❏ **20 ml** Aceite de oliva
- ❏ **3** Cucharadas de aceite de coco
- ❏ **250 gr** Avellanas tostadas
- ❏ **60 gr** Cacao en polvo
- ❏ **100 ml** Bebida vegetal de avellanas
- ❏ **80 gr** Caramelo de dátiles o sirope de agave

1. Colocamos la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro.
2. En un vaso mezclamos la levadura con el aceite, el agua y el azúcar.
3. Esta mezcla la colocamos en el centro del cuenco con la harina y empezamos a mezclar con un tenedor.
4. Cuando los ingredientes empiecen a integrarse, amasamos durante 5 minutos.
5. Formamos una bola y la cubrimos con un paño en un lugar fresco durante 30 minutos.
6. Pasado este tiempo aplanamos sobre una superficie enharinada dando forma circular.
7. Pinchamos la masa con un tenedor por diferentes zonas y horneamos a 180o durante 20 minutos o hasta que esté dorada.
8. Sacamos del horno y decoramos con la crema de chocolate, con avellanas y pistachos picados y con chocolate blanco vegano.
9. Para la crema de chocolate, colocamos todos los ingredientes en el procesador de alimentos y trituramos hasta obtener una crema homogénea con consistencia untable.
10. Iremos probando para ajustar ingredientes a nuestro gusto.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pizza-dulce-de-chocolate/