



# Pizza de fruta

Porciones: 8 | Tiempo de preparación: 20 minutos. |  
Tiempo total: 32 minutos.

## Equipamiento:

Tazón mediano,  
Tazón pequeño  
Asadera  
Papel de aluminio  
Film transparente  
Toallas de papel o paño de cocina limpio  
Tabla para cortar

## Utensilios:

Batidor o tenedor  
Cuchara para mezclar  
Cuchillo  
Tazas y cucharas medidoras

## Ingredientes

### Para la corteza:

1 clara de huevo grande  
1/4 taza de aceite vegetal O aceite de canola  
1/4 taza de azúcar negra  
1/3 taza de harina común  
1/4 cucharadita de canela molida  
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1 taza de avena de cocción rápida  
Aerosol antiadherente

### Complementos:

1/4 taza de queso crema reducido en grasas a temperatura ambiente para que esté blando  
1/2 taza de yogur de vainilla con bajo contenido de grasa  
1 taza de fruta (fresas, arándanos, kiwi, etc.)

## Información nutricional:

Calorías 180  
Grasas totales 8 g  
Sodio 110 mg  
Carbohidratos totales 24 g  
Proteína 5 g

## Instrucciones

### Para la corteza:

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies, los utensilios y la fruta.
2. Precaliente el horno a 375 grados.
3. En un tazón para mezclar, use un batidor o tenedor para batir la clara hasta que esté espumosa (aproximadamente 1 a 2 minutos). Agregue el aceite y el azúcar. Bata hasta obtener una textura homogénea.
4. En un tazón para mezclar grande, mezcle la harina, la canela y el bicarbonato de sodio. Incorpore la avena de cocción rápida.
5. Coloque la mezcla de azúcar y la mezcla de avena en un tazón mediano.
6. Recubra una asadera con papel de aluminio y rocíe el papel de aluminio con aerosol antiadherente. Con las manos, estire la masa formando un círculo de 9 pulgadas.
7. Hornee por unos 12 minutos o hasta que la corteza se empiece a inflar. Retire del horno y deje enfriar unos 20 minutos.

### Complementos:

1. Mientras la corteza se está horneando, combine el queso crema con el yogur en un tazón pequeño hasta obtener una textura homogénea. Cubra con film transparente y refrigere.
2. Seque la fruta limpia y corte en trozos del tamaño de un bocado.
3. Transfiera la corteza a un plato para servir. Unte la corteza con la mezcla de queso crema. Coloque la fruta encima del queso crema.
4. Corte en 8 porciones y sirva o refrigere hasta 2 horas (cubierta y sin cortar).