

Pizza de Fruta

Sirve: 12 porciones

Ingredientes

- 1 **cucharadita** extracto de vainilla
- 1 **taza** fresas rebanadas, kiwi, bananas, peras, duraznos, o arándanos azúles
- 1/2 **taza** margarina
- 1/2 **taza** azúcar
- 1 **cucharadita** extracto de vainilla
- 1 huevo tamaño grande
- 2 **tazas** harina
- 2 **cucharaditas** polvo para hornear
- 8 **onzas** queso crema, sin grasa o "light"
- 1/2 **taza** azúcar

Preparación

1. Caliente el horno a 375°F.
2. Para la base, mezcle la margarina, el azúcar, vainilla, y el huevo hasta que la mezcla esté suave. Agregue la harina y polvo para hornear, mezclando bien.
3. Extienda la mezcla con una grosor de 1/8 pulgada en un molde para pizza, o molde para hornear.
4. Hornee durante 10 a 12 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Deje enfriar.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	259
Grasa total	11 g
Grasa saturada	3 g
Colesterol	28 mg
Sodio	239 mg
Total de Carbohidrato	36 g
Fibra dietetica	1 g
Azúcares totales	19 g
Azúcares Añadidas incluidas	16 g
Proteínas	4 g
Vitamina D	0 IU
Calcio	81 mg
Hierro	1 mg
Potasio	99 mg
N/A - Información no está disponible	
MiPlato Grupos de Alimentos	
 Granos	1 1/2 onzas

5. Para el “queso” mezcle el queso crema, el azúcar, y la vainilla. Extienda sobre la base fría.

6. Arregle la fruta sobre la pizza. Refrigere hasta que se vaya a consumir.

Kansas Family Nutrition Program, Kids a Cookin’