



Pinsa Romana met chocolade en hazelnootpasta *Pinsa Romana con crema al cioccolato e nocciole*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍕 3 el chocolade hazelnootspread
- 🍕 1 gevulde chocoladereep
- 🍕 poedersuiker

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de pinsa kort af in de oven op 250 °C.
2. Laat afkoelen op een rooster.
3. Smeer de bodem royaal in met chocolade hazelnootspread.
4. Beleg met aan stukjes gesneden chocoladereep.
5. Bestrooi met poedersuiker.
6. De pinsa is klaar om geserveerd te worden.

BRON: [AI](#)

