

Nom de la boutique

# RECETTE : QUAND LE WRAP SE PREND POUR UNE PIZZA KETO

!



# Quans le wrap se prend pour une Pizza keto !

Pour 1 part de pizza (1/4) :



## Ingrédients :

*Pour 4 Personnes*

- 1 wrap Délices Low carb\*
- 70g de **sauce tomate keto à faible teneur en glucides\***
- 100g de Stracciatella
- 25 g d'oignon rouge finement tranché
- 40g de poivrons rouges coupés en fines lamelles
- 1/2 càc d'origan séché
- 1/2 càc d'**ail en poudre Terre exotique \***
- Sel, poivre, au goût
- Huile d'olive pour badigeonner

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)



# Pizza keto en moins de 5'

## Étapes :

*Pour 4 Personnes*

1. Préchauffez votre four à 200 ° C
2. Placez le wrap sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
3. Étalez la sauce tomate sur le wrap en laissant un bord libre tout autour.
4. Ajoutez les tranches d'oignons et les lamelles de poivrons sur la sauce tomate
5. Répartissez la stracciatella au dessus
6. Saupoudrez d'origan séché, d'ail, de sel et de poivre selon le goût
7. Badigeonnez légèrement le bord du wrap avec de l'huile d'olive pour obtenir une croûte dorée
8. Placez la pizza au four pendant 10-12 min, jusqu'à ce que le fromage fondu soit fondu et légèrement doré.
9. Retirez du four, laissez refroidir, découpez et dégustez !