

# Pizza Fruta

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

### Crosta

- 1 3/4 chávenas de amêndoas cruas (ou 1 1/4 chávenas de farinha de amêndoa)
- 1 colher sopa óleo de coco
- 5 tâmaras frescas sem caroço
- Pitada de noz-moscada
- 2 colheres de chá de canela
- Pitada de sal marinho
- 1 colher de sopa mel puro (poderá precisar de um pouco mais para formar a massa)

### Recheio

- 475ml de iogurte grego
- 1/4 chávena Steviva Mistura ou Steviva a gosto
- Morangos
- Amoras
- Framboesas

## Preparação:

- Triture as nozes (se optar por farinha de amêndoa, não será necessário este passo).
- Adicione o óleo, as tâmaras e as especiarias. Triture o preparado juntamente com as nozes picadas até que fique em migalhas.
- Coloque a mistura numa tigela, adicione o mel e misture até formar uma bola de massa. Caso seja necessário, adicione mais mel.
- Espalhe a massa no fundo de uma forma de tarte de cerca 8.5cm, untada com óleo de coco.
- Asse em forno a 180°C por cerca de 10-12 minutos, até que as bordas comecem a dourar.
- Para o recheio, misture o iogurte grego com a Steviva Mistura e espalhe em forma de concha.
- Adicione a fruta e coloque em cima do iogurte.
- Arrefeça e sirva.