

Calzones à la pizza



Temps de préparation : 10 minutes

Prêt en : 22 minutes

Portions : 4

Équipement essentiel

Rouleau à pâtisserie

Petit couteau

Bol à mélanger

Ouvre-boîte

Tasses à mesurer

Cuillères à mesurer

Plaque à biscuits



Rassemblez vos ingrédients

1 bte (235 g) de pâte à croissants réfrigérée

16 tranches de pepperoni

1 tasse de fromage mozzarella râpé fin Kraft

1/3 tasse de sauce à pizza Primo

2 c. à soupe de fromage râpé 100 % parmesan Kraft

Faites ceci d'abord

Chauffez le four à 375°F

Étapes faciles

- 1 Dérouler la pâte à croissants et la séparer en 4 rectangles. Déposer sur une surface légèrement farinée; presser les perforations ensemble pour sceller. Abaisser chaque rectangle de pâte en rectangle de 7 x 5 pouces avec un rouleau à pâtisserie.
- 2 Disposer 4 tranches de pepperoni sur chaque rectangle de pâte, en laissant une bordure de ½ pouce tout autour.
- 3 Mélanger le fromage mozzarella et la sauce à pizza. Étaler la sauce uniformément sur le pepperoni.
- 4 Plier chaque rectangle en deux; sceller les bords avec une fourchette. Saupoudrer uniformément de fromage parmesan. Déposer sur la plaque à biscuits.
- 5 Cuire au four, 12 minutes ou jusqu'à ce que les calzones soient dorés. Laisser refroidir 5 minutes.

Pour obtenir d'autres recettes comme celle-ci, visitez kraftcanada.com/enfants



Essayez une de ces délicieuses variantes

1 Calzones Tex-Mex :

Omettez le parmesan. Préparez comme indiqué en remplaçant le pepperoni par 8 tranches très minces de poitrine de dinde fumée et la sauce à pizza par de la salsa.

2 Calzones pour amateurs de légumes :

Omettez le parmesan. Préparez comme indiqué en remplaçant le pepperoni par 8 tranches très minces de poitrine de dinde fumée et la sauce à pizza par de la tartinaide au fromage à la crème *Philadelphia*. Ajoutez ½ tasse de carottes râpées à la garniture.

3 Calzones au jambon et au cheddar :

Omettez le parmesan. Préparez comme indiqué en remplaçant le pepperoni par 8 tranches très minces de jambon fumé, le fromage mozzarella par du fromage râpé Double cheddar *Kraft* et la sauce à pizza par de la sauce à salade *Miracle Whip*.