



## No.12 手づくり生地のピザ



### Recipe 02

## 桃のチーズクリームピザ

ほのかな酸味が広がるチーズクリームと、  
とろりと甘い桃が相性抜群のデザートピザ。



### 材料(4人分)

- クリームチーズ…………… 80g
- ヨーグルト…………… 20g
- 砂糖…………… 大さじ2
- 白桃缶、黄桃缶…………… 各2割ずつ
- ミント、はちみつ…………… 各適量

### 作り方

1. クリームチーズを少し温めて柔らかくし、ヨーグルトと砂糖を混ぜる。
2. 基本のピザ生地 の通りに焼き上げた生地に、1.のチーズソースを広げ、さらに2分焼く。
3. 2.に角切りにした白桃、黄桃をトッピングし、ミントをちらしてはちみつを回しかける。



1.  
クリームチーズは常温に戻しておくか、電子レンジで数十秒加熱します。