

PIZZA AUX FRUITS (ou TARTE)

Pâte 1/4 Tasse De MARGARINE.

1/4 Tasse De Sucre.

2 Oeufs

1 Tasse De FARINE

2 C. À THÉ De VANILLE et Poudre À Pâte

Pâte

- MÉLANGER MARGARINE et sucre ensemble.
- BATTRE Les oeufs et AJOUTER AU MÉLANGE De MARGARINE et sucre.
- MÉLANGER FARINE et Poudre à Pâte et AJOUTER AU PREMIER PLAT.
- Mettre LA Pâte sur une Assiette à PIZZA (GRAISSER) ou Assiette À TARTE. Cuire à 350° F. De 10 à 15 minutes. Donner à refroidir au réfrigérateur. ou Laisser refroidir à la chaleur de la pièce.

Décoration.

- Fruit (1 Boîte De Pêche, ou Poire, ou ANANAS) ou Kiwi
- Cerise Verte et Rouge. égoutter.
- 1 Tasse De Jus De LA Boîte De Fruit.
- 1/2 Tasse De sucre + 2 C. TABLE De Fécule De MAÏS.

- Suite - PIZZA AUX FRUITS (ou TARTE)

- COSTARDE (voir Recette)

- DURANT que LA PÂTE REFRIGÉRIÉE et que LA COSTARDE.
DURCI, Couper Les FRUITS, MÉLANGER Le Jus Des FRUITS.
Avec Le sucre et FAIRE COIRE. DANS UN BOL À PART MÉLANGER.
Fécule De maïs Avec un peu D'eau Ajouter AU Jus et AU
SUCRE POUR ^{ÉPAISSIR} (~~DURCIR~~) Le sirop. Mettre SUR LA PIZZA (ou
SUR LA COSTARDE POUR une TARTE) et RÉFRIGÉRER.