




# Mini pizzas

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l'emploi)  
1 petit bocal de sauce tomate (prête à l'emploi au choix)  
1 boule mozzarella  
huile d'olive  
oregano

## Méthode de préparation

- 1.** Utilisez un emporte-pièce pour découper 12 ronds dans la pâte à pizza (ou coupez-la en 12 parts). Disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 2.** Enduisez-les légèrement de sauce tomate.
- 3.** Coupez la boule de mozzarella en 12 fines tranches.
- 4.** Mettez une tranche de mozzarella sur chaque mini-pizza.
- 5.** Terminez par quelques gouttes d'huile d'olive et un peu d'origan.
- 6.** Laissez-les cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.