

## Small Pizzas

### Ingredients

1 whole wheat English muffin, cut in half  
pizza sauce  
shredded mozzarella cheese

### Toppings

diced peppers, chopped onion,  
sliced mushrooms (or whatever you like)

### Seasonings

oregano, basil, pepper

### Instructions

Spread pizza sauce on each English muffin half.  
Sprinkle the shredded cheese all over the pizza sauce on each half.  
Add toppings and seasonings and place muffins on a baking sheet.  
Bake in the oven at 350° F for about 5 to 8 minutes. They're done  
when the cheese is bubbly.

Let cool for a minute, then enjoy your small pizzas!



## Petites pizzas

### Ingrédients

1 muffin anglais de blé entier, coupé en deux  
sauce à pizza  
mozzarella râpée

### Garnitures

poivrons coupés en dés, oignon haché, champignons tranchés  
(ou autres garnitures au choix)

### Assaisonnements

origan, basilic, poivre

### Directives

Étaler de la sauce à pizza sur chaque moitié de muffin anglais  
et garnir de fromage râpé. Ensuite, ajouter les garnitures et les  
assaisonnements, puis placer sur une tôle à biscuits. Faire cuire au  
four à 350 °F pendant environ de 5 à 8 minutes. Les pizzas sont prêtes  
lorsque le fromage est fondu.

Laisser refroidir pendant une minute, puis déguster!

