

Kids' Cream Cheese Pizza Roll Ups

with Pepperoni

15 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, small bowl, paper towels

Ingredients

	2 Person
Flour Tortillas	6
Cream Cheese	86 g
Pepperoni	175 g
Sweet Bell Pepper	160 g
Garlic Salt	¼ tsp
Sour Cream	3 tbsp
Italian Seasoning	½ tsp
Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Core, then cut **pepper** into ¼-inch pieces.
- Combine **cream cheese**, **sour cream**, **¼ tsp garlic salt**, **½ tsp Italian Seasoning** and **½ tsp pepper** in a small bowl.
- Wrap **tortillas** in paper towels. Microwave until **tortillas** are warm and flexible, 1 min. (**TIP:** You can skip this step if you don't want to warm the tortillas!)



3 Finish and serve

- Divide **pizza roll ups** between plates.



2 Make roll ups

- Arrange **tortillas** on a clean work surface.
- Working with **one tortilla** at a time, spread **some cream cheese mixture** evenly over one side of **tortilla**, then top with **pepperoni** and **peppers**. Roll **tortilla** tightly to close.
- Repeat with **remaining tortillas**.
- Halve **pizza roll ups**.

Pizzas roulées au fromage à la crème pour enfants avec pepperoni

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Tortillas de farine	6
Fromage à la crème	86 g
Pepperoni	175 g
Poivron	160 g
Sel d'ail	¼ c. à thé
Crème sure	3 c. à soupe
Assaisonnement italien	½ c. à thé
Poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **crème sure**, le **fromage à la crème**, **¼ c. à thé de sel d'ail**, **½ c. à thé d'assaisonnement italien** et **½ c. à thé de poivre**.
- Envelopper les **tortillas** dans des essuie-tout. Chauffer les **tortillas** au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



3 Terminer et servir

- Répartir les **pizzas roulées** dans les assiettes.



2 Faire les pizzas roulées

- Disposer les **tortillas** sur une surface de travail propre.
- Sur **chaque tortilla**, étendre **un peu** de **mélange de crème sure** uniformément, puis garnir de **pepperoni** et de **poivrons**. Rouler les **tortillas** fermement.
- Couper les **pizzas roulées** en deux.