

Kids' Deep Dish Pizza Cups

with Veggies and Homemade Ranch

30 Minutes

Start here

Before starting, remove pizza dough from the fridge and rest in a warm spot for 20 min. Preheat the oven to 475°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Vegetable peeler, measuring spoons, rolling pin, small bowl, muffin tin

Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Marinara Sauce	½ cup
Carrot	170 g
Mayonnaise	2 tbsp
Sour Cream	3 tbsp
Dill-Garlic Spice Blend	½ tsp
Sugar Snap Peas	113 g
Mozzarella Cheese, shredded	1½ cups
All-Purpose Flour*	1 tbsp
Oil*	
Salt and 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

- Lightly **flour** a clean work surface.
- Divide **dough** into **8 equal pieces**, then roll **each piece** into a **ball**.
- Cover with a kitchen towel and let rest for 10 min.
- Meanwhile, grease 8 cups of a muffin tin with **1 tbsp oil**. (TIP: You can also spray each cup with oil if you prefer!)
- Peel, then halve **carrot** crosswise, then cut into ½-inch sticks.
- Trim **snap peas**.



3 Make ranch dip

- Meanwhile, add **sour cream, mayo** and **½ tsp Dill-Garlic Spice Blend** to a small bowl. Season with **salt and pepper**, then stir to combine.



2

Form pizza cups

- Flatten **each dough ball** with the palm of your hand then, using a rolling pin, roll into a 3-inch-wide circle.
- Press **one piece of dough** into the base and sides of a muffin tin cup to create a **dough cup**. Repeat with remaining **dough pieces**. (TIP: Make sure you press the dough down firmly into the bottom of each cup so the dough stays put!)
- Spoon **1 tbsp marinara** into the bottom of **each dough cup**. Sprinkle **cheese** over top.
- Bake in the **middle** of the oven until golden-brown around the edges, 10-12 min.



4

Finish and serve

- Place muffin tin on a wire rack to cool for 2-3 min, then carefully run a sharp knife around the edges of the cup to release **pizza cups**.
- Divide **deep dish pizza cups, carrot sticks** and **snap peas** between plates.
- Serve **ranch** alongside for dipping.

Mini pizzas style Chicago pour enfants avec légumes et sauce ranch maison

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du frigo et laisser reposer pendant 20 min dans un endroit chaud. Préchauffer le four à 245 °C (475 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Épluche-légumes, cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, petit bol, moule à muffins

Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Sauce marinara	½ cup
Carotte	170 g
Mayonnaise	2 tbsp
Crème sure	3 tbsp
Mélange d'épices aneth et ail	½ tsp
Pois sucrés	113 g
Mozzarella, râpée	1½ cup
Farine tout usage*	1 tbsp
Sel*	¾ tsp
Poivre*	¾ tsp
Huile*	1 tbsp

* 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.



Préparer

- **Fariner** légèrement une surface de travail propre.
- Diviser la **pâte** en **8 morceaux égaux**, puis les rouler en **8 boules**.
- Les couvrir d'un linge de cuisine et laisser reposer pendant 10 min.
- Entre-temps, graisser de **1 c. à soupe d'huile** **8 compartiments** d'un moule à muffins. (**CONSEIL** : Vous pouvez aussi graisser les compartiments en vaporisant de l'huile!)
- Peler et couper la **carotte** en deux sur la largeur, puis en bâtonnets de 1,25 cm (½ po).
- Parer les **pois sucrés**.



Faire la sauce ranch maison

- Entre-temps, dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, la **mayo** et **½ c. à thé** de **mélange d'épices aneth et ail**. **Salier** et **poivrer**, puis mélanger.



Former les pizzas

- Avec la paume de la main, aplatir **chaque boule de pâte**, puis former des cercles de 7,5 cm (3 po) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Dans chacun des compartiments du moule, presser **un morceau de pâte** pour recouvrir le fond et les parois et ainsi former une coupe. (**CONSEIL** : S'assurer de bien faire adhérer la pâte!)
- Dans le fond de **chaque coupe de pâte**, verser **1 c. à soupe de marinara**. Parsemer de **fromage**.
- Cuire au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les rebords soient dorés.



Terminer et servir

- Laisser reposer le moule à muffins sur une grille de refroidissement de 2 à 3 min, puis glisser un couteau le long des parois des compartiments pour libérer les **pizzas**.
- Répartir les **pizzas style Chicago**, les **bâtonnets de carotte** et les **pois sucrés** dans les assiettes.
- Servir la **sauce ranch** comme trempette.