# base para pie con harina de almendras

## Ingredientes

|  |  |
| --- | --- |
| 150gr | Harina de Almendras |
| ¼tza  1 pinch  ¼tza | Erytritol o Stevia  Sal  Mantequilla sin sal al ambiente, pomada o mantequilla clarificada |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

## Instrucciones

1. En un bowl mezcle la harina, la sal y el endulzante.
2. Agregue la mantequilla hasta que la masa tome forma de arena
3. Engrase un molde de 9 pulgadas y ponga la masa a dorar, en horno de 180 grados, con un papel de cera encima y peso; por alrededor de 10 minutos
4. Si le sobra masa la puede guardar en un ziplock, por dos meses en el congelador

Sugerencia:  si desea hacer esta base para un quiche; sustituya el azúcar por 1 cucharadita de sal rosada, ¼ cdta de nuez moscada y ajo granulado