## Glutenfri, lys paibunn

[](https://1.bp.blogspot.com/-eYFX1ZA1Lg4/WAyeozHZgMI/AAAAAAAAIFo/l1TP7HOX_OI-aObDb1C40u6PggsEOvEPwCLcB/s1600/_MG_0088+as+Smart+Object-1.jpg)

**Du trenger:**  
3 dl lys, glutenfri melblanding  
150 g smør  
2 ss vann  
1/2 ts salt

**Slik gjør du:**

Smuldre smør og mel i en bolle. Bruk hendene eller kjøkkenmaskin til å blande det sammen. Bland inn vann og salt. Pakk deigen inn i  
plastfolie og la den ligge i kjøleskapet en times tid.

Forvarm ovnen til 225ºC.

Press deigen ut i  
en paiform. Hvis den er for hard så bare knar du den litt med hendene. Prikk deigen med en gaffel og stek den så på 225ºC i 10-15  
minutter.

Fyll paien med ditt favorittfyll, stek den og kos deg!