**Masa casera para mini tartas con semillas**

|  |  |
| --- | --- |
| Almidón de maíz | 100 g |
| Fécula de mandioca | 50 g |
| Harina de arroz | 50 g |
| Leche en Polvo | 50 g |
| Sal | a gusto |
| Huevos | 1 |
| Aceite | 3 cdas |

|  |  |
| --- | --- |
| agua | c/n |
| semillas | a gusto |

**Elaboración de la masa**

1 - Colocamos todos los ingredientes secos en un bol e integramos.

2 - Incorporamos las 3 cucharadas de aceite, la sal y el huevo. Añadimos un poco de agua hasta formar la masa.

3 - Una vez que logramos  una masa tierna y homogénea, la estiramos y forramos los moldes.

4 - Colocamos el relleno deseado. Horneamos a temperatura media de 15 a 20 minutos hasta dorar un poquito la masa.

**Rellenos: verduras, jamón y queso, o el que se desee siempre opciones aptas.**