

# PÂTE À PIZZA KETO

## Ingédients

- 1 et 3/4 de tasse de fromage Mozzarella râpé
- 3/4 de tasse de farine d'amandes
- 2 c. à soupe de fromage à la crème
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 Pincée de sel

## Préparation :

- Préchauffer le four à 350 °F.
- Mettre le mozzarella et le fromage à la crème dans un UltraPro.
- Passer au micro-ondes 30 secondes.
- Remuer et remettre 30 secondes supplémentaires.
- Ajouter la farine d'amandes et bien mélanger.
- Ajouter la poudre à pâte et le sel.
- Ajouter l'oeuf entier au mélange de fromages.
- Façonner en une pâte à pizza sur une plaque avec une feuille en silicone.
- Ajouter les garnitures désirées.
- Cuire 18 minutes, jusqu'à ce que ça commence à dorer.