

Pesto e parmigiano scanalato

Ingredienti

Per 30 mini cannellati:

3 uova

120 g di farina

5 g di bicarbonato di sodio (lievito chimico)

20 Cl di latte

80 g di pesto

80 g di formaggio: miscela di cheddar e parmigiano

1 mozzarella

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 210 ° C.
2. Sbattere le uova in una frittata, aggiungere la farina e il lievito.
3. Aggiungere il pesto e il latte e mescolare bene per rimuovere i grumi.
4. Mescolare il formaggio sul dispositivo.
5. Riempi gli stampi Chalélés con due terzi.
6. Tagliare la mozzarella in piccoli pezzi e posizionarla in ogni impronta.
7. Cuocere per 18 minuti. Aspetta 10 minuti prima di Unmolding (altrimenti il brontolato può strapparsi via)

L'impasto per questi svuotati può essere fatto il giorno prima, staranno solo meglio dopo una notte di riposo in frigorifero.