

Cannelés de pesto y parmesano

Ingredientes

Para 30 mini cannelés:

3 huevos

120 gramos de harina

5 g de bicarbonato de sodio (levadura en polvo)

20cl de leche

80 gramos de pesto

80 g de queso: mezcla de cheddar y parmesano

1 mozzarella

Preparación

1. Precalienta el horno a 210°C.
2. Batir los huevos hasta formar una tortilla, añadir la harina y la levadura.
3. Agrega el pesto y la leche y mezcla bien para eliminar los grumos.
4. Agrega el queso a la mezcla.
5. Llena los moldes de cannelé hasta dos tercios de su capacidad.
6. Corta la mozzarella en trozos pequeños y coloca un poco en cada hendidura.
7. Hornea por 18 minutos. Esperar 10 minutos antes de desmoldar (de lo contrario los cannelés corren el riesgo de romperse)

La masa de estos cannelés se puede hacer el día anterior, quedarán aún mejor después de una noche de reposo en la nevera.