

Cannelé pesto e parmigiano

Ingredienti

Per 30 mini cannelé:

3 uova

120 g di farina

5 g di bicarbonato di sodio (lievito in polvere)

20 cl di latte

80 g di pesto

80 g di formaggio: misto di cheddar e parmigiano

1 mozzarella

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 210°C.
2. Sbattere le uova formando una frittata, aggiungere la farina e il lievito.
3. Aggiungete il pesto e il latte e mescolate bene per eliminare eventuali grumi.
4. Aggiungere il formaggio al composto.
5. Riempire gli stampini per cannelé per due terzi.
6. Tagliate la mozzarella a pezzetti e mettetene qualcuna in ogni rientranza.
7. Cuocere per 18 minuti. Aspettate 10 minuti prima di sformare (altrimenti i cannelé rischiano di strapparsi)

L'impasto per questi cannelés può essere preparato il giorno prima, saranno ancora più buoni dopo una notte di riposo in frigo.