

# *Pesto y parmesano ranurado*

## *Ingredientes*

Para 30 mini canneled:

3 huevos

120 g de harina

5 g de bicarbonato de sodio (levadura química)

20 cl de leche

80 g de pesto

80 g de queso: mezcla de queso cheddar y parmesano

1 mozzarella

## *Preparación*

1. Precaliente el horno a 210 ° C.
2. Batir los huevos en una tortilla, agregar la harina y la levadura.
3. Agregue el pesto y la leche, y mezcle bien para eliminar los grumos.
4. Agregue el queso al dispositivo.
5. Llena los moldes de Chalélé con dos tercios.
6. Corta la mozzarella en trozos pequeños y colócala en cada impronta.
7. Hornee por 18 minutos. Espere 10 minutos antes de desmoldarse (de lo contrario, el acanalado puede arrancarse)

La masa para estos acanaladas se puede hacer el día anterior, solo serán mejores después de una noche de descanso en el refrigerador.