

Madelines au pesto

Préparation : 10 min

Repos : 2 heures

Cuisson : 14 min

Quantité : 20

Ingédients

- 350 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- 25 cl de lait (végétal!)
- 15 cl d'huile d'olive
- 30 g de basilic (~50 feuilles)
- 15 g de poudre d'amandes
- 5 g de levure de bière
- ½ cuillère à café de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

Mixer le basilic, la poudre d'amandes, la levure de bière et l'ail.
Ajouter l'huile d'olive et le jus de citron.
Mélanger la farine, la fécule de maïs, la levure, le sel et le poivre.
Ajouter le lait.
Ajouter le pesto.
Couvrir et laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures.
Préchauffer le four à 220°C.
Faire cuire pendant 4 min à 220°C.
Faire cuire pendant 10 min à 180°C.

Catégorie : Crêpes & Cakes salés

Samedi 20 juillet 2019

mimmydou.fr