Madeleines au pesto

Préparation : 10 min
Repos : 2 heures
Cuisson : 14 min
Quantité : 20

Ingrédients

- 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