



Muffins au pesto



115 g de farine, 5g de levure chimique, 30 g de parmesan fraîchement râpé, 1 pincée de sel, 1 œuf, 1 yaourt brassé nature, 3 cs de pesto maison. Chauffer le four à 180°.

Tamiser ensemble la farine, la levure, le parmesan et le sel.
Mélanger le yaourt, l'œuf et le pesto. Incorporer les poudres sans trop travailler la pâte.

Remplir des moules flexipan de votre choix, mini muffins, mini tartelettes, moules à cannelés. Cuire environ 15mn pour les minis muffins, 8 à 10 pour les minis tartelettes. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.

Très bon aussi avec une salade pour un repas léger.