### Pesto e parmigiano scanalato

#### Ingredienti

Per 30 mini cannellati:

3 uova

120 g di farina

5 g di bicarbonato di sodio (lievito chimico)

20 Cl di latte

80 g di pesto

80 g di formaggio: miscela di cheddar e parmigiano

1 mozzarella

#### Preparazione

1. Preriscalda il forno a 210 ° C.
2. Sbattere le uova in una frittata, aggiungere la farina e il lievito.
3. Aggiungere il pesto e il latte e mescolare bene per rimuovere i grumi.
4. Mescolare il formaggio sul dispositivo.
5. Riempi gli stampi Chalélés con due terzi.
6. Tagliare la mozzarella in piccoli pezzi e posizionarla in ogni impronta.
7. Cuocere per 18 minuti. Aspetta 10 minuti prima di Unmolding (altrimenti il ​​brontolato può strapparsi via)

L'impasto per questi svuotati può essere fatto il giorno prima, staranno solo meglio dopo una notte di riposo in frigorifero.