

Madeleines au Pesto et pignons de pin

foodType.0101



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 342.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 8.629

Les ingrédients

- 75.0 gr Farine de blé intégrale T150
- 25.0 gr maïzena
- 2.0 u Oeuf
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 60.0 gr Beurre
- 50.0 gr Pignon de pin
- 1.0 cs Pesto
- 1.0 u Sel

Recette originale pour vos apéros

Préchauffer le four à 220°C -Th7/8

Préparation de la pâte

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Mélanger l'oeuf avec le sel. Puis ajouter la farine, la maïzena, la levure, le beurre fondu et le pesto. Mélanger bien et rajouter les pignons de pin.

Répartir la pâte dans les moules à madeleine sans trop les remplir.

Cuisson

Enfourner 5 min à 220°C puis ramener la température à 200°V (Th 6/7) et remettre à cuire pendant 6-7 min. Démouler les madeleines et les laisser refroidir sur une grille.