



MUFFINS PESTO CRUMBLER

Pour 20 muffins de 50 gr

INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 150 gr de farine de blé
- 200 gr de lait entier
- 150 gr d'emmental
- 135 gr d'oeuf entier
- 150 gr de pesto vert
- 150 gr de crème fraîche entière
- 10 gr de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumbler tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse/ ou broyer le pain séché tamis 3 mm
- 02** Verser l'ensemble des ingrédients de base dans le bol : pain, farine, oeuf, crème, lait, poudre à lever, sel, poivre et mélanger
- 03** Rajouter la garniture
- 04** Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène
- 05** Verser la préparation dans les moules à muffins
- 06** Cuisson 20 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 224 kJ 293 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	17,0 g 7,9 g
Glucides Dont sucres	23,0 g 24,0 g
Protéines	11,0 g
Sel	2,5 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explicieat