

## MUFFIN AU FROMAGE NAZARETH ET AU PESTO



### Instructions:

Versez la farine dans un saladier et ajoutez-y la levure fermentante, le poivre, le sel, le fromage Nazareth, le basilic, les œufs, le lait, le beurre fondu et le pesto dans l'ordre indiqué. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Beurrez les moules à muffins et versez-y la pâte jusqu'aux  $\frac{3}{4}$ .

Faites cuire les muffins pendant 20 à 25 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

### Serves:

5 people

### Type de recette:

Apéritif

### Niveau de difficulté:

2

---