

Yorkshire puddings.



Autor: **livingandcooking**
Przepisów: 36 Ocena: 97



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 150gr.mąki pszennej,4 duże jajka,200ml.mleka,pół łyżeczki soli,olej.

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę i sól przesiać do dużej miski,wbić jajka i ubić ręcznym mikserem ,aż otrzymamy jednolitą masę bez grudek.Stopniowo dolewać mleko,ubijając aż powstanie płynne ciasto.Przelać do dzbanka,wstawić do lodówki na około 30 minut.
- 2 Piekarnik rozgrzać do 220 stopni .Wlać po łyżeczce oleju w każde z 12 wgłębień formy na muffiny,wstawić na 10 minut do nagrzanego piekarnika.Zachowując ostrożność[forma i olej są bardzo gorące] napęlić każde wgłębienie płynnym ciastem do połowy wysokości.Wstawić z powrotem do piekarnika i piec 20-25 minut,aż puddingi dobrze wyrosną i nabiorą ciemnozłotego koloru.

Twoje notatki do przepisu: