

Popovers

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Sal: 1 cda.

Leche tibia: 1 1/4 Tazas

Queso Parmesano: 1/2 Taza

Mantequilla pomada: 1 cda.

Harina 000: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En un bol, colocar la *harina* y la *sal*
 - Mezclar ligeramente y reservar.
 - En otro bol, mezclar la *leche tibia* con los *huevos* batidos y la *mantequilla pomada*
 - Mezclar bien e incorporar a los secos, realizando movimientos rápidos.
 - Añadir el *queso parmesano* rallado y picado
 - Mezclar bien hasta obtener una preparación homogénea.
 - Volcar en moldes tipo "flanera" o "muffinera" hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
 - Llevar al horno y cocinar a 220 °C durante 15 minutos
 - Luego disminuir la temperatura a 180 °C durante otros 15 minutos
 - Retirar y servir.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los *huevos* estén a temperatura ambiente.
 - Sirve los *popovers* inmediatamente
 - Si no los comes en el momento, se desinflarán y perderán su característica consistencia "aireada".

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de ["Virginia Sar, Desayunos y Meriendas"](#)