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 ¾ 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 m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Virginia Sar, Desayunos y Meriendas"

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/popovers