Yorkshire pudding

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevos: 4 Unidades
LECHE ENTERA: 200 g
Aceite de girasol de buena calidad: Cantidad necesaria
Harina: 200 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 190ºC.
- Luego, batimos los huevos en un bowl y añadimos leche, la *harina* tamizada y una pizca de sal
- Una vez que conseguimos una mezcla homogénea, reservamos
- A continuación, llenamos una de las 3 filas de una bandeja de 12 moldes con el aceite y movemos la bandeja hasta que el aceite se reparta en partes iguales en cada molde
- Luego, llevamos el molde al horno precalentado a 190ºC durante 15 minutos para calentar el aceite.
- Pasado el tiempo rellenamos con la mezcla previa de *harina*, leche y huevos
- Lo llevamos, nuevamente, al horno a la misma temperatura durante 25 minutos
- Pasado el tiempo de cocción, retiramos los puddings y desmoldamos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/yorkshire-pudding-2