

Yorkshire pudding



Ingredientes

Sal: 1/2 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Harina de trigo: 170 g

Agua mineral: 150 Ml.

Leche: 350 Ml.

Nuez de mantequilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En un bol tamizamos la *harina* para quede fina y sin grumos, añadimos las yemas y batimos.

Incorporamos los líquidos

- El agua y la leche mezclando poco a poco hasta que nos quede una *crema* fina.
- Dejamos reposar unas dos horas en la nevera
- Precalentar el horno a 200°C
- Untamos los moldes con abundante *mantequilla*.
- Montamos las claras a punto de nieve bien dura, que le demos la vuelta y no se despegue de la fuente en la que lo hemos batido.
- Juntamos las claras a punto de nieve con nuestro batido que tenemos reposando en la nevera, con movimientos envolventes y mucho cuidado para que no se caiga.
- Llenamos las $\frac{3}{4}$ partes de los moldes y los metemos al horno, estarán listos cuando los pinchemos y el *palillo* salga seco.
- En 25-30 minutos, habrán crecido y estarán dorados y crujientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/yorkshire-pudding-3>