Yorkshire Pudding por Nicola Poltronieri

Ingredientes

Leche: 200 cc
Huevos: 4 Unidades
Sal: c/n
Aceite: c/n
Harina: 200 grs

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 190 ºC.
- Batir los huevos en un bol
- Añadir la leche, la *harina* tamizada y pizca de sal
- Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea y reservar.
- Llenar la primera fila de 3 moldes para magdalenas con aceite de girasol e inclinar el molde hasta que el aceite caiga en todos los demás moldes con la misma cantidad en cada uno.
- Poner el molde en el horno a 190 ºC durante 15 minutos para calentar el aceite
- Sacarlo y rellenarlo con la mezcla
- Volverlo a meter en el horno durante 20 - 25ºC siempre a 190 ºC.
- Sacar los puddings del horno, desmoldarlos y acompañarlos con dulces o salados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/yorkshire-pudding-por-nicola-poltronieri