



YORKSHIRE PUDDINGS

miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 2 jajka klasy M,
- 75 g mąki pszennej,
- 200 ml mleka,
- szczypta soli,
- 4 łyżeczki smalcu (lub oleju roślinnego) do wysmarowania foremek.

Wykonanie:

1. Mąkę przesiej do miski. Dodaj do niej sól, mleko i jajka.
2. Całość wymieszaj za pomocą trzepaczki lub miksera, aż uzyskasz jednolitą masę, nieco gęstszą niż na naleśniki.
3. Odstaw ciasto na co najmniej 2 godziny do lodówki. Można też zostawić masę na całą noc w lodówce, a piec puddingi dopiero następnego dnia.
4. Po upływie wyznaczonego czasu, dodaj do każdej z foremek na muffinki po pół łyżeczki smalcu. Autor przepisu używa smalcu, ponieważ nadaje się lepiej do smażenia czy pieczenia w wysokich temperaturach. Możecie też zastąpić go olejem roślinnym.
5. Nagrzej piekarnik do temperatury 200 - 220°C i włóż na kilka minut blaszkę z muffinami, aby tłuszcz wewnątrz się rozpuścił.
6. Wyjmij foremki i do każdej wlej po kilka łyżek ciasta. Z podanej ilości składników uzyskasz 8 puddingów.
7. Piecz yorkshire pudding przez 20 - 30 minut lub do momentu aż całkowicie się zarumienią. W czasie pieczenia nie otwieraj piekarnika.