

Sufleu Yorkshire (Yorkshire Pudding)

Sufleu Yorkshire (Yorkshire Pudding)

Ingrediente :

3 oua, 115 g faina, 285 ml lapte, ulei pentru forme

Preparare :

Se amesteca toate ingredientele si se lasa 10 minute sa se odihneasca. Se dispune in fiecare forma de pudding sau in forme de muffin ulei cam de 1 cm. Se dispune compozitia in forme. Se da la cuptorul preincins la 225 grade Celsius, 15-20 de minute, pina cind se rumenesc. Se lasa sa se raceasca cu cuptorul inchis! (daca deschideti cuptorul in timpul coacerii sau inainte de a fi racite, nu cresc sau se "desumfla").