

Rezept PopOvers

Instrukcje Nie. 1274

Poziom trudności: Początkujący 🍴🍴🍴🍴



PopOvers to nowy trend w pieczeniu pochodzący z USA. Puszyste ciasto jajeczne, podobne do angielskiego puddingu Yorkshire, po upieczeniu nadyma się nad krawędzią formy i temu zawdzięcza swoją nazwę. Niezależnie od tego, czy jest to pyszny deser, czy danie wytrawne z serem lub ulubionymi ziołami - PopOvers są szybkie w przygotowaniu i można się nimi delectować w dowolny sposób.

To takie proste:

Składniki na 8 dużych lub 12 mini PopOvers:

- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka mleka (najlepiej ciepłego)
- 3 jajka
- 1 /4 łyżeczki soli
- 1 łyżka roztopionego masła
- olej do wysmarowania foremek

Uwaga: Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Przygotowanie:

1. Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia, najlepiej użyć formy do pieczenia typu pop-over - w ten sposób ciastka będą miały wystarczająco dużo miejsca, aby prawidłowo wyrosnąć. Przed rozpoczęciem pieczenia należy natłuścić wgłębienia formy do pieczenia pop-over. Rozgrzej piekarnik do 220°C. Umieść formę

PopOver na blasze do pieczenia i rozgrzej ją w piekarniku przez kilka minut.

2. Jajka, mleko i roztopione masło umieścić w misce lub wysokiej misie miksera i ubijać mikserem ręcznym do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać mąkę i sól i ubijać przez ok. 2 minuty na najwyższych obrotach do uzyskania piany i pojawienia się pęcherzyków powietrza. Pozostawić ciasto w temperaturze pokojowej na 20-30 minut.

3. Wyjąć gorącą blachę z piekarnika, natychmiast zamknąć drzwiczki piekarnika i szybko podzielić ciasto między foremki. Upewnij się, że kubki są wypełnione tylko do połowy lub 2/3 ich wysokości. PopOvers powinny być pieczone w wysokiej temperaturze od samego początku, aby szybko wyrosły, więc upewnij się, że ciasto szybko dostaje się do foremek i że drzwiczki piekarnika są otwarte tak krótko, jak to możliwe, gdy wypełniona foremka jest wsuwana.

4. Szybko włóż blachę do piekarnika i piecz przez 10-15 minut bez otwierania drzwiczek piekarnika. Następnie zmniejsz temperaturę do 175°C i piecz przez kolejne 10 minut, aż PopOvers nabiorą złotego koloru.

Ostrożnie wyjmij gotowe PopOvers z foremek, pozostaw na chwilę do ostygnięcia i podawaj z masłem, dżemem itp. Smacznego!

Wskazówka:

PopOvers smakują najlepiej, gdy są jeszcze ciepłe po wyjęciu z piekarnika. Można je podawać na śniadanie z masłem i dżemem lub jako deser: z cukrem pudrem, cynamonem i/lub rodzynkami sułtańskimi. Jeśli chcesz spróbować czegoś nowego, możesz również wypełnić PopOvers.

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
720458	Zapięcia do torebek, 25 sztuk	1
720077	Torebki celofanowe, przezroczyste, 50 sztuk	1