

Popovers de queso gruyere



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 12

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/popovers-de-queso-gruyere>

Preparación

Precaliente el horno a 205° C. En una cacerola mediana a fuego medio, calentar la leche sólo hasta que se formen burbujas al rededor de los bordes. Tamizar la harina y la sal en un tazón. Ponga a un lado. En un tazón grande aparte, bata los huevos hasta que estén espumosos, y luego poco a poco agregar y batir la leche caliente en los huevos, batiendo constantemente para que los huevos no se cocinen. Agregue la mezcla de harina hasta que se mezcle, luego batir 1 taza del queso y las 2 cucharadas del cebollín. Coloque una bandeja para muffins en el horno caliente por dos minutos. Retirar y añadir un cubito de manteca en cada recipiente. Una vez que la manteca se haya derretido, vuelque parte de la mezcla en las tazas, llenando aproximadamente 3/4 de las mismas. En la parte superior, reparta queso gruyere rallado restante. Hornee durante 20 minutos, luego reducir la temperatura del horno a 150°C, y continuar la cocción unos 10 minutos más. Servir caliente.

Tip para la receta

La clave para que los popovers estén

Ingredientes

- 3 taza/s Leche entera
- 3 taza/s Harina
- 1-1/2 cucharadita/s Sal
- 6 Huevos
- 1-1/4 taza/s Queso Gruyere rallado
- 2 cucharada/s Cebollín fresco picado
- 2 cucharada/s Manteca cortada en cubos

Categorías

Un día normal, Un día normal, Un día normal, Día Especial, Primavera, Primavera, Primavera, Verano, Verano, Otoño, Otoño, Otoño, Invierno, Invierno, Invierno, Todo el año, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Vegetales, Vegetales, Vegetales, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Rápida, Rápida, Rápida, Para/con niños, Para/con niños, Para/con niños, Gourmet, Gourmet, Gourmet, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada, Appetizer-Entrada

perfectamente hinchados es mantener el horno cerrado durante todo el proceso de cocción. Por muy tentador que sea echar un vistazo, mantenga la puerta cerrada!

