

Pudding Yorkshire



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pudding-yorkshire>

Preparación

Mezclar la harina, la sal y el bicarbonato de sodio en un tazón grande, hacer un pozo profundo en el centro de la mezcla de harina. Rompa los huevos en el centro y batir hasta que quede suave. Mezclar la leche y el agua en un tazón pequeño, revuelva lentamente la mezcla de leche, agregue 1/4 de taza a la vez a la mezcla de harina hasta que la masa tenga consistencia pastosa. Cubra el tazón y dejar que la masa repose a temperatura ambiente durante 1 hora. Precaliente el horno a 220°C. Engrase un molde para muffins de 12 tazas con manteca, 1/2 cucharadita de mantequilla por cada taza. Coloque el molde en el medio del horno precalentado hasta que la manteca se derrita y empiece a fumar, de 3 a 4 minutos. Batir la mezcla para incorporar plenamente todos los ingredientes, aproximadamente 2 minutos. Vierta la mezcla en cada molde para muffins de 1/2 a 2/3 de su capacidad. Cocinar en el horno precalentado hasta estén dorados y bien fragantes, manteniendo la puerta cerrada todo el tiempo de cocción, de 17 a 20 minutos.

Ingredientes

- 1-1/4 taza/s Harina
- 3/4 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 3 Huevos grandes
- 3/4 taza/s Leche
- 1/4 taza/s Agua
- 2 cucharada/s Manteca

Categorías

Un día normal, Americana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

