

Yorkshire Pudding cu branza



Yorkshire pudding sunt niste cosulete aperitiv, absolut delicioase, ce se pot servi cu diverse umpluturi. Se prepara in forme mici de sufleu sau muffins dar eu, incantata peste masura de noile mele forme „margareta”, am ales sa le pregatesc in aceste forme deosebite.

Un rol foarte important in reusita acestor „puddings” o are cuptorul si formele unse cu ulei si aproape fumegande ☐ Cand turnati aluatul in forme, acesta trebuie sa sfaraie, atat de infierbantat trebuie sa fie cuptorul!!!

Sunt perfecte pentru mese mari si-mbelsugate fiindca se fac rapid si ies multe bucati dintr-o portie. Cel mai grozav e faptul ca puteti face compozitia (care e asemanatoare celei de clatite) cu o zi inainte.

0 pastrati la frigider si coaceti minunatiile exact atunci cand aveti nevoie ☐

Ingrediente:

Aluat Yorkshire Pudding:

- 2 oua mari
- un varf de cutit sare
- 150 g faina
- 300 ml lapte

Umplutura:

- branza Feta sau telemea
- crema de branza
- bacon sau sunca presata

De retinut!!! Formele mele nu sunt deloc adanci, dupa cum se vede si in poze, asa ca aluatului nu i-au trebuit decat vreo 15 minute pentru a fi bine copt. Voi, insa, daca le faceti in tava de muffins, sau intr-o forma mai adanca, lasati-le 3-4 minute in plus. Vor iesi mai pline, dar nu veti obtine decat 12 bucati. Intr-o forma cu cavitati mai putin adanci, cum e forma mea, veti obtine 18 bucati!



Mod de preparare:

Se bat ouale cu un varf de cutit sare, faina, lapte si se lasa sa stea la frigider pentru minim 20 de minute. Cu cat aluatul sta mai mult la rece, cu-atat mai spectaculos va fi rezultatul final.

Se incalzeste cuptorul la 220 grade C (foc foarte mare). Formele se ung cu ulei si se lasa sa se incinga bine la cuptor, chiar sa fumege! Se toarna aluatul in fiecare forma, cate o jumatate de polonic, un polonic, depinde de formele folosite, si se coace cca. 10 minute, dupa care se scade temperatura cuptorului la 200 grade C (foc puternic) si se mai lasa la copt cca. 5-6 minute. Nu va ingrijorati daca vedeti ca marginile cosuletelor par prea rumenite, nu se vor arde ci se vor coace perfect! De asemenea, retineti ca nu aveti voie sa deschideti cuptorul in timpul coacerii, pentru ca se vor dezumfla.

Eu le-am umplut cu Feta si le-am ornat cu felii de rosii (erau mai faine cu niste rosii cherry, dar n-am mai avut ☐). Se pot folosi

diverse umpluturi, dupa preferinta. Vor fi cu siguranta delicioase!!! Odata, de exemplu, le-am umplut cu branza si **chiftelute la cuptor** :))







Laura Sava



Laura Sava

Pozele vechi...plus cateva informatii □

Formele mele minunate, pregatite:





Pentru umplutura, am taiat costita bucatele si am calit-o putin, doar ca sa-si dezvolte aroma si sa prinda un pic de culoare. Dupa ce am lasat pudding-urile putin la „odihnit”...



...le-am chemat la datorie, sa le indes cu branza ☐



Pe platou, pregatite de papat!!!

