

Yorkshire puddings

6 stk.

150 g Mel
½ tsk Salt
2 stk. Æg
1½ dl Mælk

Fedtstof til formene: Olie el. fedt fra oksesteg el. lign.

Tænd ovnen på 200 grader

Mel, salt æg og mælk piskes til en dej. Hæld dejen i en kande og sæt på køl til yorkshire puddings skal bages. Mængden af dej passer til en form med plads til 6 stk. Yorkshire puddings.

Hæld en lille smule fedtstof – olie eller fedt fra f.eks. en oksesteg – i hver af formens 6 huller. Stil formen i ovnen i 5 – 10 minutter. Tag formen ud og hæld herefter dejen i mens formen stadig er varm. Dejen skal fylde $\frac{3}{4}$ af formens huller. Bages i 25 – 30 minutter til dejen har rejst sig op af formens huller. Yorkshire puddings serveres direkte fra ovnen mens de stadig er helt varme med en gylden og sprød overflade.

Bagning: 25 – 30 minutter ved 200 grader