

Йоркширский пудинг

Выполнила: ученица 5 класса

Киселева Екатерина

Руководитель: Богданова О.Н.

История



- Йоркширский пудинг — традиционный английский пудинг графства Йоркшир. Готовится из кляра и обычно подается с ростбифом и подливкой.

Ингредиенты



- 250 мл молока
- 4 яйца
- 250 г муки
- соль
- свежемолотый белый перец
- 1 щепотка свеженатертых мускатных орехов
- 1 ст. л. говяжьего или свиного жира

Приготовление теста



- Молоко вскипятить и охладить.
- Добавить яйца в миску и слегка перемешать вилкой, чтобы желтки и белки смешались. Добавить соль и перец. В большой миске смешать муку и влить яйца. Перемешать вилкой. Не использовать миксер на этой стадии, так как тогда мука рассыплется по все кухне. Добавить молока и воду и взбить вилкой или миксером до исчезновения всех комочков.
- Добавить мускатным орехом и оставить набухать в холодильнике под крышкой на 1 час.

Выпекание



- Разогреть духовку до 240 градусов. Добавить $\frac{1}{2}$ ч.л. говяжьего жира в каждый горшочек, в котором мы будем запекать пудинг. Смазать бока каждого из горшочков. Положить противень в духовку, чтобы хорошо ее прогреть.
- Достать противень из духовки. В каждый горшочек влить треть смеси и вернуть в духовку. Готовить 10-15 минут, пока пудинги не зарумянятся. Подать на стол сразу же, через несколько минут пудинг начинает размякать.