



## Јоркшир пудинг

Фичо ќе подготви интересно пециво, Јоркшир пудинг. Слично на она што се нарекува еклер тесто или крофна тесто, но со поинаква структура.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 4 јајца
- 200 мл млеко
- 200 грама брашно
- прстофат сол
- сончогледово масло

### Чекор 1

Јајцата матете ги со жица. Додадете го млекото и продолжете да матите. Додадете го просеаното брашно во садот и продолжете да матите.

Додадете прстофат сол. Матете додека не добиете смеса погуста од смесата за палачинки.

### Чекор 2

Во калапите ставете околу 1 см масло. Користете сончогледово масло бидејќи поднесува висока температура и не гори лесно.

Калапите со масло ставете ги во рерна на 190 степени 15 минути да се вжештат.

### Чекор 3

Секој калап полнете го од прилика 80%. Додека ги полните калапите, смесата се готви и се полни веднаш со воздух.

Внимавајте кога ќе ги полните калапите смесата да не се лепи по страните на калапот.

Доколку се залепи по страните, нема да може да нарасне, а потребно е да порасне што е можно поголема.

### Чекор 4

Печете на 190 степени околу 20-25 минути. Ќе внимавате да добијат убава златна боја.



### Чекор 5

Сервирајте по желба!

### Совет

Вкусот е неутрален, па може да го служите со солен додаток, како што тоа го направи Фичо, или пак со мед, џем, или крем.

### Користени производи:



Делициа Ростер



Сет тави



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)