Popovers

Ingredienser



60 g smør (se tips)
6 egg
5 dl melk
315 g hvetemel

Servering:
smør
yndlingssyltetøyet ditt

Fremgangsmåte

Start med å varme opp ovnen til 230°C.

Spray formen med formfett. Smelt smøret og ha ca 1/2 ts smeltet smør i bunnen av hver av hver form (oppskrift beregnet til 12 stk så husk å spare litt smør til neste porsjon om du har en form til 6 stk og steker i to omganger).

Pisk sammen egg, melk og resterende 2 ss smeltet smør. Bland i hvetemelet. Bruk en stålvisp og pisk kraftig i ca 2 minutter så deigen blir glatt, jevn og klumpfri.

Fordel deig i formene (ikke mer enn drøyt halvfulle former for deigen hever seg under stekingen).

Settes midt i ovnen og stekes i ca 20 min. Skru så varmen ned til 165°C og stek i ca 15 min til. Avkjøles littegrann før hvelves ut av formene.

Har du en form beregnet på 6 stk, skrur du opp varmen på ovnen til 230°C igjen og gjentar prosessen med resten av deigen: Først 0,5 ts smeltet smør i bunnen og så fyll opp med deig. Stek som angitt ovenfor.

Serveres nystekte og varme med smør og det beste syltetøyet du vet om!

Tips

I originaloppskriften står det at man skal bruke usaltet smør og så i stedet tilsette 1 ts salt. Jeg brukte i stedet normalsaltet meierismør og droppet saltet i deigen.

Oppskriften er beregnet på 12 stk, men du får nok noen flere som blir mindre i størrelse om du bruker vanlig muffinsbrett med lavere kanter.

Om du ikke finner en ekte "Popover Pan", er et veldig godt tips "Muffinsbrett Ex Large Muffins" som også har høye kanter og ligner svært. Fås blant annet kjøpt i nettbutikken til www.cacas.no.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/popovers