

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 1 y 1/2 tazas de harina
- 1 y 3/4 de tazas de leche
- 4 huevos grandes y 2 claras
- 1 taza de cheddar extra curado rallado muy fino
- 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente (y más mantequilla para servir con los bollos)
- 3/4 de cucharadita de sal

**Preparación:**

## Paso 1

Precalentar el horno a 200° C. En un bol mediano, batir los huevos y las claras, la leche, la harina y la sal. Incorporar el cheddar y reservar. Meter unos moldes para popovers al horno durante 10 minutos. Sacarlos y pincelarlos rápidamente con mantequilla. Repartir la masa en los moldes y volver a meter al horno. Cocinar hasta que los popovers sobresalgan por encima de los bordes de los moldes y tengan la superficie tostada (25-30 minutos). Hacer una pequeña hendidura en lo alto de cada uno para que se libere el vapor; cocinar 10 minutos más. Servir de inmediato acompañados de mantequilla.