



Popovers

Popovers er en smakfull bakst som passer til flere ulike anledninger - hva med å servere dem til en kriminelt god påskefrokost? I England har popovers lange tradisjoner og severes gjerne både til frokost, lunch og "afternoon tea" med ulike typer tilbehør

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Kjør alle ingredienser i en blender 30 sek. Hell røren i 12 meget godt smurte høye muffinsformer av silikon eller metall (ca. halvfull form)
- ② Stek midt i ovnen ved 200 °C i 35-40 min eller til de er gylne (ikke åpne ovnen under steking)
- ③ Pensel de avkjølte popovers med smør og vend de i sukker og kanel
- ④ Popovers er et hurtig og morsomt alternativ til vafler på en grå søndag



Ingredienser

1 ss	smeltet smør
135 g	Møllerens Hvetemel siktet
2,5 dl	melk
2 stk	egg
1 ts	kardemomme

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Korsbolle -
hot cross
buns

🕒 OVER 60

🍳 MIDDELS



Bakermest
er
Paasche's
historiske
påskebolle
r

🕒 OVER 60

🍳 MIDDELS



Hetevegge
r

🕒 OVER 60

🍳 MIDDELS



Gullskillin
gsbolle

🕒 OVER 60

🍳 MIDDELS