



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 ml melk
- 120 gram gewone bloem
- 3 eieren
- 120 gr. suiker naar keuze (geen bruine)
- snuifje zout
- boter om vormpjes in te vetten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160C. Meng alle ingrediënten samen en roer alles goed om tot een mooi deeg. Laat 10 minuten rusten met een theedoek erover. Verdeel het deeg over de ingevette ramekins of gebruik een muffin tray. Laat 15 tot 20 minuten bakken tot ze een vaste vorm hebben en krokant zijn. De Yorkshire puddings zullen instorten na enkele minuten. Dat is normaal. Als de puddings zijn afgekoeld bestrooi je ze met poedersuiker.