

Popovers con canela y azúcar

Ingredientes

Masa

- 2 huevos
- 150 gr de harina
- 400 gr de leche
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de vainilla líquida
- 40 gr de aceite de girasol

Rebozado

- 4 cucharadas de mantequilla fundida
- 100 gr de azúcar
- 1 cucharadita de canela molida



Preparación

1. Precaliente el horno a 230°
2. Ponga en el vaso los huevos, la harina, la leche, la sal, la canela y la vainilla, y bata **15 seg /vel 6**. Deje reposar en el vaso.
3. Ponga media cucharadita de aceite en cada hueco de un molde de 12 o 24 muffins e introduzca el molde en el horno durante 5 min, hasta que esté bien caliente.
4. Vierta rápidamente la masa del vaso en los moldes de metal calientes y hornee a 230° durante 10-15 minutos, hasta que estén dorados y bien inflados. Retire del horno, desmolde sobre rejilla y deje templar.
5. Pinte con mantequilla fundida los popovers aún calientes y rebócelos con azúcar y canela. Sirva inmediatamente.

Tiempo: 35 minutos