

Popovers, receita fácil

Popovers, dica de hoje para um acompanhamento diferenciado (pelo menos para nós brasileiros) para o almoço de domingo!



Os **Popovers** são a versão americana do *Yorkshire Pudding* – mas ainda não descobri a grande diferença. Só sei que apreciei muito mais a versão dos EUA e morri de amores pelos tais pãezinhos quando provei no restaurante *BLT Prime* de Washington, do chef *David Burke* (que os serve como couvert). Mais uma **Receita de Viagem** que provei e compartilho aqui.

Quando decidi testar, vi várias receitas diferentes de **popovers** e acabei optando por uma bem simples, e que você pode decorar o preparo para repetir sempre que precisar de uma receita fácil. Eu usei uma forma tipo de *cupcake* que comprei aqui (similar a [esta](#)) e as medidas abaixo renderam exatamente 6 *popovers* pans. Espero que apreciem e se testarem, contem aqui ou no meu [Instagram](#) como ficou!

Receita fácil de Popovers

Ingredientes



- 1 ovo;
- 1/2 xícara de farinha de trigo;
- 1/2 xícara de azeite;
- 1/2 xícara de leite;
- 50 g de queijo ralado grosso (eu usei *emmental*);
- Sal.

Modo de preparo

Aqueça o forno em temperatura média (188 graus). Coloque a forma para aquecer enquanto prepara a massa. Bata bem o ovo, até formar bolhas, e adicione uma pitada de sal (a quantidade depende muito do quão salgado é o queijo que você usar). Misture o leite e bata novamente (usei um [*fouet*](#), mas se for fazer uma quantidade maior, pode usar um liquidificador).



Adicione a farinha e misture bem, até que tenha uma massa bem uniforme. Retire a forma do forno e adicione em cada uma das forminhas uma colher de chá de azeite. Leve ao forno por mais 5 minutos. Retire do forno e preencha cada forminha em até 3 quartos com a massa. Finalize com uma colher de queijo ralado e leve ao forno para assar.





Asse por 25 minutos. Se tiver como controlar a temperatura do forno na parte superior, deixe para ligar ou aumentar a mesma nos últimos 5 ou 10 minutos em que estiver assando, para garantir que cresçam e não queimem. Sirva como acompanhamento para carnes assadas. Para mais **popovers**, apenas multiplique a receita!

