

Popovers

~お楽しみポップオーバー~

材料<12 Popovers>

All Purpose Flour (小麦粉) : 2カップ
牛乳 : 2.5カップ
溶かしバター : 大さじ2
卵 : 3個 (Extra Large)
塩 : 少々



*トッピング : お好みで

~コルトンさんオススメ~

グルリエチーズ&ハム
カリカリベーコン&チェダーチーズ
ブルーベリー、ストロベリー チョコレートチップ
シナモン&シュガー
あんこ



作り方 :

1. オーブンを400Fに熱する。ポップオーバー型にオイルスプレーをかけておく。
2. 大きいボールに卵を割り混ぜたら、牛乳を注ぎ混ぜる。そこにAll Purpose Flourを振るように入れながら混ぜ合わせ、最後に塩と溶かしバターを加えて全体がよく混ざるまでミックスする。
3. ポップオーバー型の半分まで2を注いだら、お好みのトッピングをそれぞれ加える。
4. オーブンで30分間焼く。
5. 熱々を召し上がれ！

☆point☆

- ・ポップオーバー型がなくてもマフィン型で代用可能！
- ・焼いている途中でオーブンを開けてしまうとまくポップしなくなる(膨らまなくなる)ので絶対に開けないこと！