

TORTE SALATE

Popovers

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

UOVA 4

LATTE INTERO 630 ml

BURRO fuso - 110 gr

OLIO DI SEMI 3 cucchiaini da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 260°C.

Miscelate la farina, il sale, le uova e latte sufficiente per rendere l'impasto sodo.

Sbattete la pastella con una frusta per rimuovere i grumi ed incorporate il resto del latte e del burro.



2 Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti.

Mettete gli stampi vuoti in forno per 10 minuti, quindi aprite velocemente la porta del forno e spennellateli con dell'olio vegetale.



3 Date all'olio un minuto per scaldarsi, quindi versatevi l'impasto fino a $\frac{3}{4}$ dello stampo.



- 4 Infornate per circa 20 minuti o fino a doratura, abbassate il forno a 150°C e infornate per altri 10 minuti. Servite immediatamente con burro o marmellata.