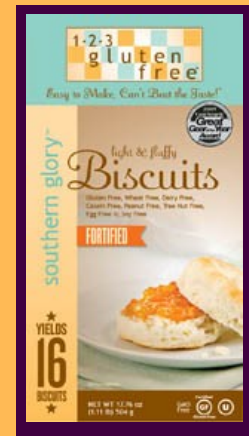


# Pudin de Yorkshire



¼ taza de grasa de carne o solo mantequilla

¾ taza de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Southern Glory Biscuit Mix

1 cucharadita de sal

4 huevos

2 cucharaditas de aceite

1 taza de media crema

1) Precaliente el horno a 425° F/ 220°C . Asegúrese de que está hasta esa temperatura.

2) Rocíe una sartén apto para el horno de 10 " con espray antiadherente, luego ponga la grasa de la carne en él e incline la sartén para cubrir el fondo totalmente.

3) En un bol, combine la mezcla del paquete y la sal.

4) En un recipiente aparte, combine los huevos, el aceite y la media crema. Bata la mezcla de huevo suficientemente para al menos 1 minuto o más.

5) Agregue los ingredientes secos y mezcle sólo hasta combinar los ingredientes.

6) Vierta inmediatamente en el molde que está preparado y hornee por 20 minutos. Baje el horno a 350 ° F /177 °C y dele otro 5 minutos o menos.

*Gracias a Elizabeth B. de Weston, MA por enviar esta receta*

