

## Muffin ala Inggris untuk Camilan Saat Liburan



Menikmati akhir pekan atau hari libur di rumah memang kadang cukup membosankan. Apalagi hidangan yang disajikan kurang menarik selera untuk melahapnya. Tak ada salahnya untuk merencanakan liburan. Tidak harus pergi ke tempat yang jauh-jauh, yang paling penting bisa membuat si kecil dan keluarga bahagia. Bila sudah menentukan destinasi apa yang hendak Anda kunjungi, jangan lupa hidangan lezat dan sehatnya.

Berbicara tentang hidangan liburan, Anda tentu ingin yang mudah-mudah saja. Apabila masih belum menemukan ide yang tepat, muffin Inggris bisa coba disajikan. Tapi, bukan muffin Inggris biasa lho. Anda bisa membuat *Mile-high Popover* yang begitu lezat dan terkenal di Inggris. Biar tidak kelamaan langsung simak resepnya berikut ini ya.

Mula-mula siapkan 15 gram tepung terigu, 250 mL susu cair, 2 butir telur dan 1 butir telur diambil putihnya saja. Siapkan pula 1 sendok makan *canola oil*. Campur semua bahan ini satu per satu dan kocok menggunakan *mixer* listrik sampai lembut. Biar hasilnya lebih maksimal gunakan kecepatan sedang dan kocok selama 30 detik.

Siapkan cetakan *popover* atau jika tidak ada Anda bisa menggunakan cetakan *muffin*. Olesi dengan mentega dan panaskan selama 2 menit dalam oven. Keluarkan dan mulai tuangkan adonan *popover* ke dalam cetakan sampai terisi semua. Anda bisa menggunakan cangkir takar agar tidak tumpah ke mana-mana.

Lanjutkan dengan memanggang dalam oven selama 20 menit. Panggang dalam oven dengan suhu 190 derajat Celcius. Setelah matang, *popover* ini akan mengembang hingga

menjulung melebihi cetakannya. Inilah yang membuat namanya tersemat *Mile-high*. Walau bentuknya agak beda sedikit dengan *muffin* Inggris, tetapi *popover* tetaplah sebuah *muffin* yang mungkin belum banyak dikenal oleh orang Indonesia. Sajikan dengan teh, kopi atau *milk-tea* bersama keluarga.

Selamat mencoba dan menikmati ya, Bu.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/muffin-ala-inggris-untuk-camilan-saat-liburan.html>