



# «TOAD IN THE HOLE» COM UM TWIST

**Pessoas** 6-8      **Tempo de preparação** 40 a 50 minutos incluindo o tempo de cozimento      **Cozinhar** 75 a 90 minutos

## Preparação

Preaqueça o forno a 210 °C.

Combine o leite, a cerveja e os ovos. Peneire a farinha e adicione ao preparado líquido, misturando até obter uma consistência suave. Reserve num jarro e deixe a repousar durante, pelo menos, 30 minutos.

Enrole as salsichas no bacon e coloque-as num recipiente de assar distribuídas de forma uniforme. Asse no forno por 10-15 minutos até ficarem cozinhadas.

Enquanto o recipiente está ainda quente, verta o preparado da massa para o recipiente e feche a tampa do forno. Cozinhe durante 25-30 minutos até o topo ficar dourado escuro e estaladiço. Não abra a porta durante a cozedura.

## Ingredientes

200g plain flour  
170 ml de leite  
2 ovos do campo grandes  
10-12 salsichas  
10-12 tiras de bacon fumado  
Sal a gosto