



Mini Corn Dogs

Tiempo de preparación: 30 minutos

Rinde: 10 porciones de aproximadamente 90 g

Ingredientes

- 1 taza harina de maíz nixtamalizado MASECA® Amarilla (120 g)
- ½ taza de fécula de maíz (maicena) (60 g)
- 1 taza de leche de su preferencia (entera o descremada)
- 2 huevos
- 30 g de azúcar
- 1 Cucharada de polvo para hornear
- ¼ cucharadita sal
- 1/8 cucharadita pimienta negra
- 10 salchichas
- Aceite para freír

Materiales

- Palitos de madera

Modo de preparación

1. En un tazón colocar la harina de maíz nixtamalizado MASECA® Amarilla, fécula de maíz, leche, huevos, azúcar, polvo para hornear, sal y pimienta.
2. Integrar bien los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Pasar la mezcla a un vaso lo suficientemente alto para poder cubrir las salchichas con la masa.
4. Colocar las salchichas en palitos de madera y reservar.
5. Calentar aceite en una olla lo suficientemente amplia para poder colocar dentro las salchichas con los palitos.
6. Cubrir las salchichas en la masa y freír en aceite previamente caliente (170 °C) hasta que los corn dogs estén dorados.
7. Servir acompañados de catsup y/o aderezos al gusto.