



Banderillas

Corn Dogs

LIBRE DE GLUTEN / Gluten-free

Ingredientes:

- 1 tazas de harina **Juana**® de maíz blanco precocida
- ½ de harina de maíz **MASECA**®
- 8 salchichas
- 8 palitos de madera para banderillas
- 2 1/4 tazas de leche
- 1 huevo
- ¼ taza de azúcar
- 4 cucharadas de polvo para hornear
- ¼ cucharaditas de sal
- 1/8 cucharada de pimienta negra
- Aceite para freír

Modo de preparación:

En un tazón, mezcle todos los ingredientes secos. Después añada la leche y el huevo. Mezcle bien todos los ingredientes y reserve.

Vierta la mezcla en un vaso y sumerja cada salchicha. Caliente el aceite en olla con profundidad y fría las banderillas hasta que queden doraditas.

Retire de la olla y escurra el exceso de grasa.

Ingredients:

- 1 cup of **Juana**® pre-cooked white corn meal
- ½ cups of white **MASECA**® corn masa flour
- 8 hot dogs
- 8 corn dog sticks
- 2 1/4 cups of milk
- 1 egg
- ¼ cup of sugar
- 4 teaspoons of baking powder
- ¼ teaspoon of salt
- 1/8 teaspoon of black pepper
- Cooking oil for frying

Preparation:

In a bowl, mix all the dry ingredients. Then add the milk and egg. Mix all the ingredients well and set aside. Skewer each hot dog to the corn dog sticks.

Pour the mixture into a glass and dip each hot dog. Heat oil in a deep pot and fry the corn dogs until golden brown. Remove from the pot and drain excess grease.