



CORN DOGS AL ESTILO AMERICANO

Ingredientes:

- ☐ 12 frankfurts
- ☐ 500 ml de leche
- ☐ 1 huevo tamaño L
- ☐ 1 cucharadita de miel
- ☐ 150 gr de harina de trigo + un poco más de harina para rebozar
- ☐ 150 gr de harina de maíz de color amarillo
- ☐ 1 cucharada de sal
- ☐ 1 cucharada de azúcar
- ☐ pimienta
- ☐ 1 sobre de levadura tipo Royal
- ☐ Aceite de oliva suave para freír

Elaboración:

1. Para empezar parte los frankfurts del tamaño que desees, te recomiendo que no lo hagas muy grandes para que puedas comerlos en dos bocados.
2. Rebózalos en harina de trigo y dale unos toquecitos para que suelte el exceso de harina que no necesita.
3. Inserta un pincho de madera en una de las extremidades de cada frankfurt, sin que llegue al final.
4. Mezcla en un bol los ingredientes secos : la harina de maíz y la harina de trigo, el azúcar, la sal, la levadura y la pimienta, reserva.



5. Por otro lado mezcla los ingredientes húmedos: bate el huevo, añade la miel y la leche. Junta esta mezcla de ingredientes húmedos con la de los ingredientes secos. Vuelve a mezclar todo bien hasta obtener una masa homogénea.

6. Pon aceite en un cazo alto que no sea muy grande o enciende la freidora. Reboza los frankfurts en la masa, dale unos toquecitos para que elimine el exceso y fríe en el aceite caliente hasta que el rebozado tome un color dorado. Repite la operación hasta agotar los frankfurts.

7. Pon un plato con papel de cocina absorbente y deja que eliminen el exceso de aceite poniéndolos encima.