



Corn Dogs Tasty Trefoils®

Están listos en 55 minutos
Rinde 10 corn dogs



Lo que necesitas

Ingredientes

10 galletas Trefoils, trituradas
1 paquete (16 oz) de salchichas
1/2 taza de harina de maíz amarilla
1/2 taza de harina para todo uso
4 cucharaditas de polvo para hornear
1/4 de cucharadita de sal
1/4 de cucharadita de pimienta negra
3/4 de taza de leche
1 huevo
1 cuarto de galón de aceite vegetal (para freír)

Utensilios

Olla de hierro fundido o freidora profunda
10 brochetas de madera
Pinzas
Rejilla metálica
Tazón mediano
Tazón pequeño
Batidor
Vaso largo o frasco de vidrio

Instrucciones

1. Empecemos:

Cocina los hot dogs según las instrucciones del paquete. Seca los hot dogs e inserta una brocheta en cada uno. Reserva.

2. Rebózalos:

En un tazón mediano, combina las Trefoils trituradas, la harina de maíz, 1/2 taza de harina, el polvo para hornear, la sal y la pimienta. En un tazón pequeño, bate la leche y el huevo.

Mezcla los ingredientes húmedos y secos hasta formar una masa. Vierte la masa en un vaso largo o en un frasco de vidrio. Espolvorea cada hot dog con la harina restante. Coloca esta estación de rebozado junto a la olla de hierro o freidora para tenerla lista para el siguiente paso.

3. Calentar:

Calienta suficiente aceite en una olla de hierro o freidora para sumergir los hot dogs (horizontalmente) a 350 °F.

4. Hora de freír:

Sumerge un hot dog por completo en la masa. Coloca con cuidado el hot dog rebozado en el aceite caliente de manera horizontal, para que el hot dog y el palo queden sumergidos. Fríe durante 3-4 minutos, girando el hot dog para dorarlo de manera uniforme. Retira el corn dog y déjalo enfriar en una rejilla. Repite el rebozado y la fritura en cada hot dog. Sírvelos calientes con la salsa de tu preferencia. ¡A disfrutar!

Receta cortesía de Greater Chicago y Northwest Indiana Girl Scouts