



Corn dogs - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Ricetta di Teresa Viscuso



Stasera di corsa al super per cercare un'idea per la cena e poi loro, Teresa e Vittoria, mi hanno guidato a quanto di più semplice e veloce, data l'ora tarda: i corn dogs.

Ingredienti:

- 24 wurstel
- 180 g di farina di mais fioretto (o bramata macinata nel macinino da caffè)
- 230 g di farina 00
- 30 g di zucchero
- 1/2 bustina di lievito secco per torte salate
- 1 cucchiaino di sale
- 30 g di olio di semi
- 1 uovo



180 ml di latte (metterne poco di più per ottenere una pastella fluida ma consistente)

Mischiare gli ingredienti della pastella e regolarne la consistenza in modo che avvolga il wurstel senza colare via.

Inserire degli stecchi di legno fino a metà della lunghezza del wurstel, coprire di pastella aiutandosi con un cucchiaio, evitando accuratamente di lasciare pari scoperte. Immergere in olio caldo profondo e portare a cottura.

Sono molto buoni, è un'idea da copiare per le feste di compleanno e i buffet.  
Mi sono stupita del fatto che non avevano assolutamente assorbito olio di frittura.  
Incredibile!

eCucinando.it



eCucinando.it