

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Elenahmartin



## Descripción:

Comida muy popular en los Estados Unidos, sobre todo en puestos callejeros, ferias o actos deportivos. Es algo así como un perrito caliente en un palo.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## El truco de esta receta:

Añadir cualquier hierba o aroma que nos guste a la masa que cubre las salchichas para personalizarlas a nuestro gusto.

## Ingredientes para 6 personas :

- 150 gr. de harina de maiz amarilla
- 150 gr. de harina de trigo
- 500 ml. de leche
- 1 cucharada de harina de trigo
- 60 gr. de azúcar
- 10 gr. de levadura tipo Royal
- 1 huevo
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 12 salchichas tipo Viena
- Sal y pimienta molida

## Preparación:

### Paso 1

Poner la cucharada de harina en un plato y rebozar las salchichas.

### Paso 2

Insertarlas en pinchos de madera y reservar.

### Paso 3

En un bol ponemos todos los ingredientes secos. Mezclar y reservar.

### Paso 4

*En otro bol, añadir el huevo, lo batimos y seguidamente añadimos la leche, la cucharada de aceite y la miel. Batimos hasta integrarlo todo.*

### **Paso 5**

*Añadimos la mezcla líquida sobre los ingredientes secos y mezclamos hasta obtener una masa uniforme y lisa.*

### **Paso 6**

*Traspasamos la mezcla a un vaso alto ( por ejemplo el vaso de la batidora).*

### **Paso 7**

*Calentar el aceite para freir.*

### **Paso 8**

*Rebozar cada salchicha, dejamos caer el sobrante y lo freimos dando vueltas ocasionalmente hasta que toda la superficie esté dorada.*

### **Paso 9**

*Servir.*