

## CHEESEBURGER CORNDOGS



### INGREDIENTS: (12)

- MINCED BEEF 3 CUPS
- SALT 1 TBSP
- PEPPER 1 TBSP
- GARLIC POWDER 1 TSP
- CHEESE SLICES 12
- PLAIN FLOUR 1 ¼ CUPS
- GROUND CORNMEAL 2 CUPS
- BAKING POWDER 1 TBSP
- CUP SUGAR ¼ CUP
- SAL 1 TBSP
- CAYENNE 1 TSP
- MILK 2 CUPS
- EGG 1, BEATEN
- OIL 1 TBSP
- GROUNDNUT OIL, FOR FRYING

### INGREDIENTES: (12)

- 750 GRAMOS DE CARNE PICADA
- 1 CUCHARADITA DE SAL
- 1 CUCHARADITA DE PIMIENTA PEPPER 1 TBSP
- 1 CUCHARADITA DE AJO EN POLVO
- 12 LONCHAS DE QUESO
- 175 GRAMOS DE HARINA
- 300 GRAMOS DE HARINA DE MAIZ MOLIDA
- 1 CUCHARADITA DE LEVADURA EN POLVO
- 50 GRAMOS DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE SAL
- 1 CUCHARADA DE PIMIENTA CAYENA
- ½ LITRO DE LECHE
- 1 HUEVO BATIDO
- CUCHARADITA DE ACEITE
- ACEITE LA NECESARIA PARA FREIR

### PREPARACIÓN:

EN UN BOL COLOCAR LA CARNE PICADA Y AÑADIRLE LA SAL, LA PIMIENTA Y EL AJO EN POLVO, REVOLVERLO TODO HOMOGENEAMENTE.

HACER CURROS CON LA CARNE DEL TAMAÑO DE UNA LONCHA DE QUESO, PONERLO SOBRE LA LONCHA Y ENROLLAR. COLOCAR SOBRE UNA BANDEJA, Y PINCHAR CADA UNO CON UN PALO DE MADERA. DEJAR ENFRIAR 1 HORA.

EN OTRO BOL PONER TODO EL HARINA, LA LEVADURA, EL AZÚCAR, LA SAL Y LA PIMIENTA CAYENA, REVOLVER Y ECHAR POCO A POCO LA LECHE, EL HUEVO Y EL ACEITE SIN DEJAR DE BATIR. PONER LA MEZCLA EN UN TARRO.

SACAR LOS PINCHOS DE LA NEVERA, METERLOS UNO A UNO EN EL BOTE, IMPREGNANDO BIEN CADA PINCHO Y FREIR EN ACEITE CALIENTE.

## MINI CORN DOGS



### INGREDIENTS: (14)

- CHEESE 14
- HOT DOG
- FLOUR 2 CUPS
- SALT 1 TBSP
- PEPPER 1TBSP
- BAKING POWDER 1 TBSP
- MILK 1 ½ CUPS
- EGGS 2
- GROUNDNUT OIL, FOR FRYING

### INGREDIENTES:

- 14 LONCHAS DE QUESO
- SALCHICHAS
- 300 GRAMOS DE HARINA
- 1 CUCHARADITA DE SAL
- 1 CUCHARADITA DE PIMIENTA
- 1 CUCHARADITA DE LEVADURA
- 375 ML DE LECHE
- 2 HUEVOS
- ACEITE PARA FREIR

### PREPARACIÓN:

PONER UN TROCITO DE SALCHICHA SOBRE UNA LONCHA DE QUESO Y ENROLLAR. COLOCAR SOBRE UNA BANDEJA, PINCHAR CADA SALCHICHA CON UN PALO DE MADERA Y RESERVAR.

EN UN BOL PONER LA HARINA, LA LEVADURA, LA SAL Y LA PIMIENTA, REVOLVER Y ECHAR POCO A POCO LA LECHE Y EL HUEVO SIN DEJAR DE BATIR. PONER LA MEZCLA EN UN TARRO.

METER CADA UNO DE LOS PINCHOS DE SALCHICAY QUESO EN EL BOTE, IMPREGNANDOLOS BIEN. FREIR EN ACEITE CALIENTE.