

Rețetă de Corndog – Crocanți la exterior și suculenți la interior – Sunt gustarea perfectă



Rețetă de Corndog



Vrei un gust american în bucătăria ta? Acești **corndogs** sunt ideali – **crocanți la exterior, suculenți la interior, și foarte ușor de făcut!** Personalizează rețeta cu piper, boia sau usturoi granulat pentru extra aromă.

Servește-i cu muștar, ketchup sau sos de brânză pentru o **gustare rapidă și delicioasă!**

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 10 crenvurști de curcan
- 200 g făină de grâu
- 200 ml lapte
- 100 ml apă
- 10 g praf de copt
- 1 linguriță rasă boia dulce
- 3-4 g sare

▪ 1 linguriță rasă piper

1. Pune crenvurștii în apă clocotită și fierbe-i timp de 5 minute la foc mic.
2. Taie crenvurștii în jumătate și înfige-i pe bețe de frigărui.
3. Amestecă făina cu laptele, praful de copt, sarea, piperul și boiaua, până obții un aluat moale, fără cocoloașe. Ajustează consistența cu apă sau lapte dacă este necesar.
4. Încinge uleiul într-o cratiță adâncă.
5. Treci fiecare crenvurști prin aluat, asigurându-te că sunt complet acoperiți. Prăjește-i în ulei încins timp de 3-4 minute, până capătă o crustă aurie.

Opțional – Cașcaval Dog:

1. Taie batoane de cașcaval, trece-le prin aluat și prăjește-le similar cu crenvurștii.
2. Scoate corn dog-urile pe un grătar pentru a se scurge uleiul în exces și servește-le calde cu maioneză de usturoi sau ketchup.