

# Corn dog

## INGREDIENTI:

6 wurstel grandi,  
150 gr di farina di mais fine,  
50 gr di farina 00,  
1 uovo,  
200 ml di latte,  
1 cucchiaino di bicarbonato,  
1 cucchiaino di zucchero,  
½ cucchiaino di paprika dolce,  
sale qb,  
olio per friggere,  
farina per infarinare qb.

Procuratevi gli stecchi di legno da spiedini quelli di media lunghezza.

Per prima cosa preparare la pastella: mettere l'uovo e il latte in una ciotola e sbatterli, aggiungere la farina di mais, la farina 00, bicarbonato, zucchero, paprika e sale e sbattere fino ad ottenere una pastella omogenea e senza grumi, coprirla con della pellicola e lasciarla riposare per mezz'ora in frigo.

Trascorso il tempo tagliare i wurstel a metà, infarinarli e infilzarli per il lungo negli spiedini.

Iniziare a scaldare l'olio per friggere in una pentola abbastanza alta.

Mettere la pastella in un contenitore stretto ed alto (tipo i bicchieri dei frullatori ad immersione) ed immergerci i wurstel e metterli subito nell'olio bollente, cuocere fino a doratura, scolarli per bene su carta da cucina e servirli.

Ideali per le feste o aperitivi accompagnate con le salse che più vi piacciono.