



Banderillas

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz **Juana**®
- $\frac{1}{2}$ taza de harina de maíz **MASECA**® blanca
- 8 salchichas
- 8 palitos de madera para banderillas
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de leche
- 1 huevo
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar
- 4 cucharaditas de polvo para hornear
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{8}$ cucharadita de pimienta negra
- Aceite para freír.

Preparación:

1. En un tazón amplio, mezcle la harina de maíz **Juana**® con la harina de maíz **MASECA**® y el resto de los ingredientes secos (azúcar, polvo para hornear, sal y pimienta).
2. Añada la leche y el huevo. Mezcle cuidadosamente hasta obtener una masa homogénea. Reserve.
3. Inserte cada salchicha en un palito de madera, formando las banderillas.
4. Vierta la mezcla en un vaso alto y sumerja cada salchicha hasta cubrirla completamente.
5. Caliente suficiente aceite en una olla profunda. Fríe las banderillas hasta que estén doradas y crujientes.
6. Retírelas del aceite y colóquelas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Rinde: 8 porciones