

Pogo maison (style Disney Land)

- La recette secrète de pogos maison comme à Disney Land!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
5 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
12

Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de semoule de maïs
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé et demie de poudre magique
- 1 œuf légèrement battu
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3/4 de tasse (190 ml) de **babeurre**
- 2 cuillères à thé d'huile végétale
- 12 saucisses à hot dog
- 12 petits bâtons de bois
- Huile végétale pour la friture

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger la semoule de maïs, la farine, le sucre, le sel et la poudre magique. Ajouter l'œuf, le miel, le babeurre et 2 cuillères à thé d'huile végétale. Mélanger jusqu'à ce que ça soit bien homogène. Laissez reposer pendant 10 minutes.
2. Pendant ce temps, bien éponger les saucisses à hot dog et insérer le bâton à une extrémité.
3. Préparer la friteuse en ajoutant de l'huile végétale et préchauffer à 350 °F (175 °C).

4. Enrober chacune des saucisses du mélange de pâte et mettre dans la friteuse pour environ 3 à 5 minutes.
5. Répéter jusqu'à ce que tous les pogos soient préparés.
6. Se double très facilement et se congèle bien.

“ *Je vous fais voyager un petit peu aujourd'hui, j'ai mis la main sur la fameuse recette des pogos maison à la Disney Land :) C'est très le fun à faire et très bon!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)