

*Caty*

Mini-pogos

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

3 minutes

Quoi de mieux que des mini-pogos maison pour célébrer l'arrivée de la fin de semaine avec les tout p'tits?

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre
- 180 ml (3/4 de tasse) de lait
- 180 ml (3/4 de tasse) d' eau
- 1 oeuf battu
- 1 paquet de 24 saucisses coupées en deux morceaux chacune
- 48 bâtons de «Popsicle»
- 1 litre (4 tasses) d' huile de canola

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte et le sucre.
- 2 Dans un autre bol, fouetter le lait avec l'eau. Ajouter l'oeuf battu.
- 3 Verser ce mélange dans les ingrédients secs en fouettant. Il faut que la pâte soit assez épaisse.
- 4 Piquer chacun des morceaux de saucisses sur un bâton de «Popsicle». Tremper les saucisses dans la pâte.
- 5 Faire chauffer l'huile à 190°C (375°F) dans une grande casserole ou dans une friteuse, puis de faire frire le quart des saucisses de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Égoutter les mini-pogos sur du papier absorbant puis répéter avec le reste des saucisses.