

# Recettes Secrètes

## Pogo ::: Pogo

Source :



### Ingrédient

- 2 tasses de farine
- 3/4 tasse de farine de maïs
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c à thé de soda à pâte
- 1 3/4 c à thé de sel
- 1 3/4 tasse de lait
- 2 jaunes d'oeuf, légèrement battus
- 10 hot dogs
- 8-10 tasses d'huile végétale
- 10 bâtonnets

### Préparation

1. Mélanger la farine, farine de maïs, sucre, le sel et le soda dans un grand bol. Dans un autre bol, mélanger le lait, les jaunes d'oeufs. Ajouter ce mélange aux ingrédients secs, mélanger au malaxeur électrique et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser reposer de 5 à 10 minutes pour épaissir. Tremper les saucisses dans la pâte pour les couvrir légèrement de toutes parts.
2. Chauffer l'huile à 375 F. Frire les saucisses, quelques-unes à la fois, de 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et d'un brun doré. Retirer à l'aide d'une écumoire; bien égoutter sur du papier essuie-tout.
3. Insérer le bâtonnet de bois à un bout de chaque saucisse.

### Commentaire

Donne 10 pogos  
On peut préparer à l'avance

cette préparation: les ingrédients secs et le conserver dans un bocal hermétique.

Au moment de l'utilisation, ajouter les oeufs et le lait.

Cette pâte est excellente pour les pogos, le poulet, les oignons frits.

Servi avec limonade maison, excellent.