¡Banderillas de salchicha al horno!

Una capa fina y crujiente de harina de maíz endulzada sobre un jugoso hot dog que se puede mojar en mostaza o ketchup para una forma saludable de celebrar el Día de Algo en un Palillo.

Autor: Maegan - The BakerMama
Porciones: 14

Ingredientes
1 taza de harina integral blanca Gold Medal®
1 taza de harina de maíz amarillo
1 cucharadita de levadura en polvo
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de mostaza molida
6 cucharadas de mantequilla
½ taza de leche descremada
¼ taza de miel
7 salchichas para perros calientes de carne magra, cortadas por la mitad
14 palillos de madera
mostaza y ketchup, para servir

Instrucciones

Precalienta el horno a 400° F. Cubre una bandeja para hornear grande con papel pergamino..
En un tazón grande, mezcla la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear, la sal y la mostaza molida. Incorpora la mantequilla con una batidora o con dos tenedores hasta que queden migas gruesas. Agrega la leche y la miel con una cuchara de madera o con las manos hasta que estén bien combinados. Coloca la masa en un trozo de papel vegetal ligeramente enharinado. Espolvorea un poco más de harina sobre la masa y cubre con otro trozo de papel pergamino. Estira la masa hasta que tenga un grosor de ¼ de pulgada.
Empuja un palillo de madera por el centro del extremo cortado de cada mitad de salchicha. Coloca la salchicha sobre la masa y corta un cuadrado lo suficientemente grande para envolverlo. Envuelve cada salchicha con masa sellando ambos extremos y las áreas abiertas. Coloca las banderillas de salchicha en la bandeja preparada y hornea durante 15-20 minutos o hasta que comiencen a dorarse. Sirve con mostaza y/o ketchup.