



Sorullitos

Ingredientes:

1 taza harina maiz
1 taza harina trigo
3 cucharadas azucar
1 cucharada sal
1 huevo
aceite para freir

Procedimiento:

Cernir las harinas y el polvo de hornear.

En una caserola caliente agua para haser la masa.

Una todos los ingredientes, eche el huevo ala mezcla seca y mezcle bien, luego poco a poco agregue agua.

Mueba hasta formar una masa. Ponga a calentar el aceite.

Coja bolitas de masa y forme surullos en forma de hot dog y eche a freir hasta que se doren.

Sugerensia puede echar azucar y sal agusto.

La Marqueta de Williamsburg

¡Visitenos!

**Moore Street Market
110 Moore Street
Brooklyn, NY 11201**



Cornsticks/Sorullitos de Maiz

Ingredients:

2 cups water
1 teaspoon salt or Adobo
1-1/2 cups yellow cornmeal
1/2 cup grated Cheddar cheese
3 cups corn oil

Procedure:

Bring the water and salt to a boil in a small saucepan. Add the cornmeal. Reduce the heat to low and cook, stirring constantly, for 3 to 5 minutes, until thickened. Remove the pot from the heat and add the grated cheese. Let the mixture cool a little. Shape 2 tablespoons of dough into a stick about 3 inches long. Repeat with the remaining dough. Heat the oil in a skillet until hot but not smoking and fry until golden brown on all sides.

Enjoy!!!

La Marqueta de Williamsburg

¡Visitenos!

**Moore Street Market
110 Moore Street
Brooklyn, NY 11201**