

## Recetas con copos de maíz

### Tostadas Francesas Crujientes

#### Necesitará:

- 1 1/2 tazas de hojuelas de maíz trituradas
- 1/4 taza de jugo de naranja
- 2 huevos
- 1/2 taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- 12 rebanadas de pan francés del día anterior o pan de su elección
- Spray para cocinar

#### Instrucciones:

Precalente el horno a 425 grados F. En un plato, combine los huevos, la leche, el jugo de naranja, la canela y la vainilla.

Añadir el pan: remojar durante 5 minutos, volteando una vez. Cubra ambos lados de cada rebanada con migas de hojuelas de maíz.

Coloque en un molde para hornear de 15x10x1 pulgadas cubierto con aceite en aerosol.

Hornee durante 8-10 minutos o hasta que estén doradas.

### Galletas de tocino para el desayuno

#### Necesitará:

- 2 tazas de hojuelas de maíz
- 1/2 taza de margarina o mantequilla
- 10 tiras de tocino, cocidas y desmenuzadas
- 1/4 taza de azúcar
- 1 taza de harina para todo uso
- 1/2 taza de pasas, arándanos secos u otra fruta seca
- 1 huevo grande, temperatura ambiente
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio

#### Instrucciones:

En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar hasta que esté suave y esponjoso, de 5 a 7 minutos. Batir en huevo.

Combine la harina y el bicarbonato de sodio. Agregue gradualmente a la mezcla cremosa.

Agregue el tocino, las hojuelas de maíz y las frutas secas.

Vierta por cucharaditas redondeadas con 2 pulgadas de distancia sobre una bandeja para hornear sin engrasar.

Hornee a 350 grados F. durante 15-18 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.

Deje enfriar durante 2 minutos antes de pasar a rejillas de alambre. Almacenar en refrigerador.

### Papas fritas con queso

Necesitará:

- 1 1/2 tazas de hojuelas de maíz, trituradas en trozos grandes
- 1 paquete de papas fritas ralladas congeladas
- 2 tazas de queso cheddar rallado
- 2 cucharaditas de mantequilla o margarina, derretida
- 1 lata de crema de caldo de pollo
- 1/4 taza de mantequilla o margarina, derretida
- 3/4 taza de crema agria
- 1/4 taza de cebolla picada
- Spray para cocinar

Instrucciones:

Caliente el horno a 350 grados F. Rocíe una fuente de vidrio para hornear con aceite en aerosol antiadherente.

En un tazón grande, combine todos los ingredientes; mezclar bien. Extienda en una fuente para hornear preparada.

En un tazón pequeño, mezcle 1 1/2 tazas de hojuelas de maíz trituradas y 2 cucharaditas de mantequilla o margarina derretida.

Distribuya el aderezo por la noche sobre las papas fritas.

Hornee durante 45 minutos hasta que las papas fritas estén doradas y tiernas.

### Pollo con Copos de Maíz al Horno

Necesitará:

- 2 1/2 tazas de hojuelas de maíz trituradas
- 1 cucharada de harina para todo uso
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 5 pechugas de pollo, muslos u otras partes de pollo con piel y hueso
- 1/2 taza de leche

1 cucharadita de ajo en polvo

Instrucciones:

Revuelva la leche, el huevo, la harina, el ajo en polvo, la sal y la pimienta negra en un tazón.

Pasa cada trozo de pollo por la mezcla de leche. Enrolle las hojuelas de maíz para cubrir.

Transferir a una bandeja para hornear o plato.

Hornee hasta que ya no esté rosado en el hueso y los jugos salgan claros, alrededor de 30 a 45 minutos.

macarrones con copos de maíz y queso

Necesitará:

1/2 taza de hojuelas de maíz

1/2 taza de requesón bajo en grasa al 2%

1 taza de macarrones con codo, sin cocer

1 taza de queso cheddar rallado

1 taza de crema agria

1 cucharada de mantequilla derretida

hojuelas de pimienta rojo, atún enlatado o hamburguesa; opcional

Spray para cocinar

Instrucciones:

Precaliente el horno a 375 grados F.

Cocine los macarrones en una cacerola grande como se indica en el paquete, sin sal

Fuga. Regresa a la sartén. Agregue la crema agria y los quesos. Mezclar ligeramente.

Vierta en una cacerola de 1 1/2 cuarto de galón rociada con aceite en aerosol. Cubra con hojuelas de maíz.

Rocíe con mantequilla. Hornee por 20 minutos o hasta que se caliente por completo.

Para darle más sabor, también puede agregar hojuelas de pimienta rojo, atún enlatado o hamburguesa cocida.

Macarrones de copos de maíz

Necesitará:

5 tazas de cereal de hojuelas de maíz  
1/2 taza de mantequilla, ablandada  
3/4 taza de harina para todo uso  
1 taza de azúcar morena envasada  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
1 1/2 tazas de coco rallado  
1/2 taza de azúcar blanca  
2 huevos

Instrucciones:

Precalente el horno a 350 grados F. Bata la mantequilla con los azúcares moreno y blanco.

Agrega los huevos y la vainilla y bate bien. Mezcle la harina hasta que esté bien combinada.

Agregue los copos de maíz y el coco. Vierta por cucharaditas en una bandeja para hornear forrada de pergamino.

Hornee a 350 grados durante 7-10 minutos hasta que se dore.

Bolas de copos de maíz

Necesitará:

3 tazas de hojuelas de maíz  
1 taza de chispas de chocolate o caramelo  
2 cucharadas de mantequilla de maní

Instrucciones:

Combine las chuletas de chocolate o caramelo con mantequilla de maní en una cacerola a fuego lento.

Cocine y revuelva hasta que se derrita, alrededor de 2-3 minutos. Agregue las hojuelas de maíz hasta que estén cubiertas.

Coloque rápidamente cucharadas o la mezcla de hojuelas de maíz en una bandeja para hornear forrada con pergamino.

Enfríe en el refrigerador hasta que esté cocido, unos 30 minutos.