



## Coricos

Soy super fan de los coricos, me trae recuerdos de la infancia, de las bodas de "antes".  
Una combinación perfecta con café!

La receta es de rancho, como se dice coloquialmente. No vine propiamente como ingrediente pero se requiere mucha paciencia para darles la forma, por un momento sientes que la masa no tiene fin, pero el trabajo es altamente recompensado y más si lo haces en compañía de la familia y poner a los niños a ayudar.

### Ingredientes

500 gr Harina de maíz  
250 gr Manteca vegetal (INCA)  
50 gr Maicena  
200 gr Azúcar  
120 ml Refresco sabor Cola  
1 c Polvo para hornear  
1/2 c Sal  
1 Pz Huevo  
1 c Esencia de vainilla

\* Cantidad al gusto  
+ Cantidad necesaria

### Pasos de Elaboración

1 - Acremar la manteca vegetal, de preferencia mantenga a temperatura ambiente con anticipación.



- 2 - Agregamos la azúcar poco a poco y la integramos amasando.
- 3 - Al huevo le agregamos la vainilla y mezclamos, lo añadimos a la masa y continuar batiendo.
- 4 - Mezclamos en un bowl a parte los ingredientes secos: Harina de maíz, polvo para hornear, sal, maicena.
- 5 - Agregar los ingredientes secos y amasar envolventemente.
- 6 - Para darle forma de corico cada quien tiene su técnica, la que me funciona para que no se me quebré la masa es ir tomando poca masa(Como un puño) y calentarla haciendo fricción con ambas manos, luego tomar una pequeña porción y hacer un rollito o gusanito girandola y para cortar le damos forma con el dedo indice como referencia para que todos nos salgan del mismo tamaño y no se nos quemen, aplastamos las puntas y vamos apilando los coricos listos.
- 7 - Una vez que tenemos listos los coricos los ponemos sobre carteras de horno con papel encerado o previamente engrasadas.
- 8 - Hornear a 180°C por espacio de unos 15 minutos (según tu horno), o hasta que se vean ligeramente dorados.