

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** Carlos Santana



Descripción:

Las filloas pueden tomarse con rellenos variados como crema pastelera, nata, mermelada, chocolate...

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadir una cucharadita de orujo a la masa le da un toque muy especial.

Ingredientes para 6 personas :

- 250 ml de Leche
- 4 Huevos
- 150 gr de Harina
- Una cucharadita de Canela en polvo
- Azúcar Glass
- Aceite
- Una pizca de Sal
- 250 ml de Agua

Preparación:

Paso 1

En un cuenco se mezclan los 4 huevos con los 250 ml de leche, los 250 ml de agua, una pizca de sal, la canela y se mezcla bien.

Paso 2

Poco a poco se va incorporando la harina, removiendo bien hasta conseguir una consistencia cremosa y sin

grumos.

Paso 3

Se pasa por el colador y se deja reposar durante 15 minutos.

Paso 4

Se pone a calentar una sartén antiadherente untada con aceite y cuando esté bien caliente se vierte una fina capa de masa que cubra todo el fondo. Se dora a fuego vivo por ambos lados y se reserva para su posterior relleno.

Paso 5

Se repite el proceso hasta terminar con toda la masa, se rellenan al gusto y se sirven calientes espolvoreadas con azúcar glass.