

**Creador:** Ramiro Sueiro **Recetizador:** Pilarpv



## 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.*