



MasterChef
JUNIOR

EDICIÓN
POSTRES DE ENTROIDO
NO
CEIP PORTO CABEIRO

FILLOAS DE ENTROIDO
ÁNGELA



INGREDIENTES:

- 300gr de fariña
- 3 ovos
- 1 culler de azucre
- 1 vaso de leite e auga (a partes iguais)
- raiadura de limón ou laranxa

PREPARACIÓN:

Mesturar todos os ingredientes para obter unha crema sen grumos. Deixar repousar media hora.

Nunha tixola poñer unhas gotas de aceite. Verter unha culler de crema e mover a tixola para que se estenda.

Cando os bordes se empecen a dourar, se lle da a volta para que se fagan polo outro lado. Retirar da tixola sobre unha superficie fría.

As podemos acompañar con mel,crema,chocolate,noces,froita.....

