



MasterChef
JUNIOR

EDICIÓN
POSTRES DE ENTROIDO
NO
CEIP PORTO CABEIRO

FILLOAS DE LEITE
DANIEL



Ingredientes:

- 500 ml de leite .
- 3 ovos .
- 200 gr de fariña .
- 1 cucharada de azucre .
- 1 cucharada de anís .
- Unha pizca de sal .

Preparación:

Poñemos os ingredientes nunha xarra e os batemos . Gardamos a masa na neveira uns 30 min . Vertemos a masa na tixola e se estende . Cando comece a dourarse lle damos a volta .

Podes tomalas con : mel , azucre glass , chocolate , nata , marmelada , xamón e queixo . . .