

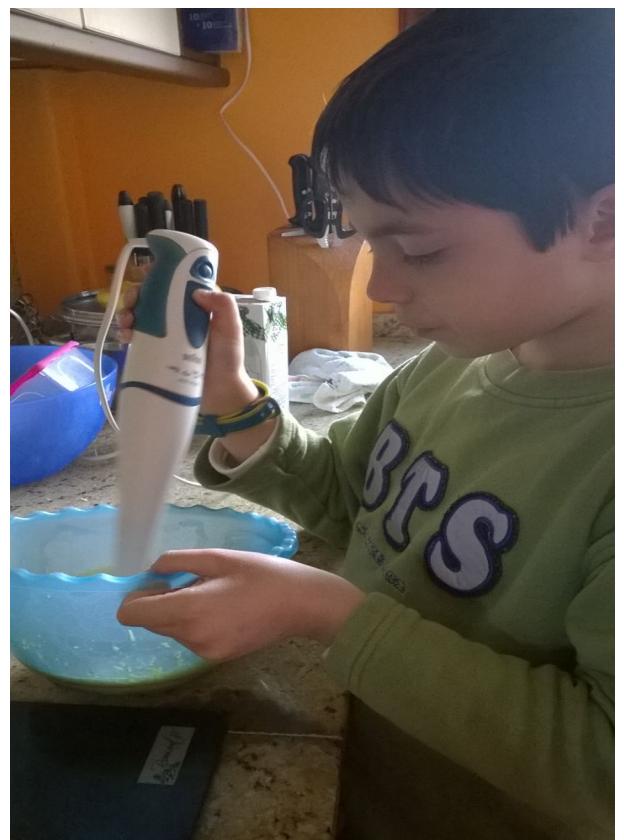


MasterChef JUNIOR

EDICIÓN
POSTRES DE ENTROIDO

NO
CEIP PORTO CABEIRO

FILLOAS CASEIRAS
JOEL



1) Ingredíntes:

- 4 ovos .
- 1 cucharada de azucré por cada ovo.
- 6 cucharadas de aceite de xirasol.
- 1 tazón de fariña.
- Raiadura de limón.
- 1 vaso de auga.
- 1 vaso de leite .
- Sal.

2) Preparación:

Mete nun bol os ovos , o azucré , o aceite , a raiadura de limón e un pouco de sal. Bate todo.

Despois de bater, bota a fariña e mestura todo. Bota o leite e déixao reposar 15-20 minutos.

Colle unha tixola e pinta o fondo con aceite e vai votando cucharadas de masa, se estende e se quenta sobre os dous lados .

