

### Recheo de filloas:

Para reeñcher as filloas, sacudimos ben o bote da nata e botamos unha pouca por riba da filloa, envolvémola, decorámola coa fresa cortada en láminas e poñémoslle un pouco de xarope de chocolate por encima.



CARLA FRAGUÍO MONTES 2ªA

2017 / 2018

# CONCURSO DE RECEITAS DE ENTROIDO

*Elabora e preséntanos a túa receita de sobremesa de entroido, esa que che gusta tanto comer e que aprendiches a facer cos teus.*

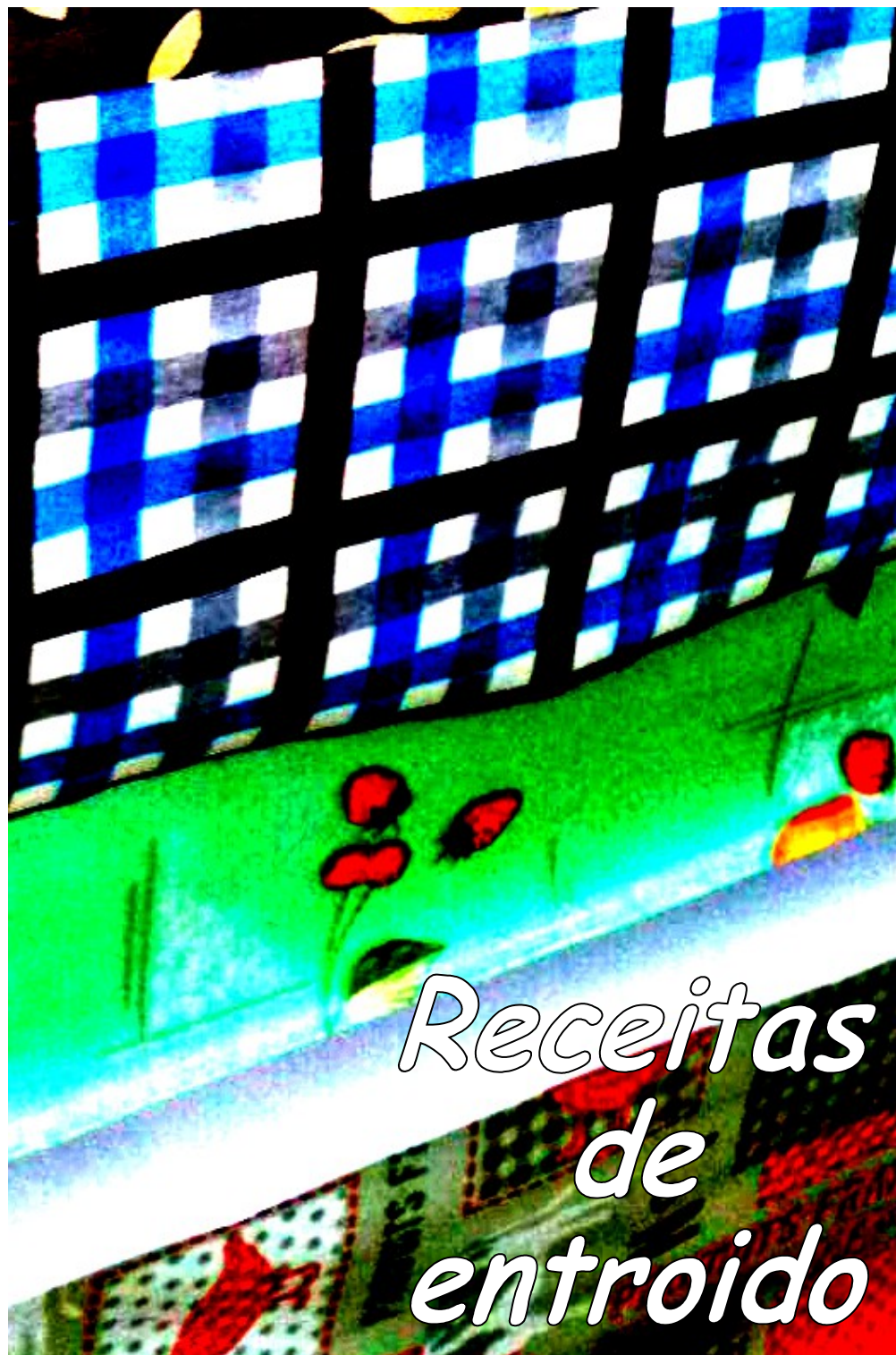
*A receita deberá recoller tanto os ingredientes como a elaboración. As mellores formarán parte dun tríptico que repartiremos entre as familias.*

*Anímate, participa e poderás gañar algún dos premios desta edición!*

O día 9 de febreiro degustaremos a túa

## DELICIOSA RECEITA!!!





### Elaboración do amoado:

En primeiro lugar, batemos ben os ovos xunto cun pouco de sal. Aparte, nun recipiente grande, botamos a auga, a mestura anterior e remexemos ben. A continuación, engadimos a fariña e seguimos batendo sen deixar ningún grumo, si dispoñemos de batidora eléctrica, farémolo con ella, así asegurámonos de que o amoado é o idóneo. Unha vez que esté todo ben mesturado, probamos de sal e engadimos máis se é preciso. Deixamos repousar un mínimo de 12 horas para que abra a fariña e resulte o amoado perfecto.

### Preparación da filloeira:

Transcurrido o tempo, encendemos o palleiro, colocamos a filloeira e unha vez que esté ben quente, pinchamos o touciño cun tenedor, mollámolo na cunca na que previamente vertemos o aceite, untamos os ocos da filloeira con él e xa a temos lista para facer as filloas.

### Elaboración das filloas:

Enchemos o cullerón de amoado, vertemos unha capa fina no oco da filloeira, así ata cubrilos todos. Unha vez que empecen a dobrar as veiras hacia arriba, procedemos a darlles a volta coa espátula con moito coidado para que non se rompan. Así que as vexamos feitas, retirámolas para un mantel e deixámolas arrefriar. Unha vez frías, procedemos a empratalas para a súa presentación.



# FLORES DE EUTRODO

## INGREDIENTES:

- 150 gramos de farinha.
- 250 grams de leite (a temperatura ambiente).
- 1 ovo inteiro.
- 1 colherada de azucre.
- Uma pequena de sal
- Zume e rebaadura de limón.
- 2 litros de aceite de xirusal.



## ELABORACIÓN:

- Nun bul poner a farinha tamizada. Facer un buratoño no centro e engadir o ovo. Engadir o azucre, o zume, a rebaadura de limón e tamén o leite. Baticr todas as ingredientes coa batidora hasta que non seyan grumias. O resultado ten que ser unha mezcla espesa, máis ou menos como unha natilla. Pñer a quantar o aceite nunha tarteria grande. Introdur o molde no aceite e deixar quantar no mesmo tempo. Para probar a tem. peatura do aceite, votar unhas gotas da mezcla e si se dan rapidamente no está listo. Mollar o molde na masa sin que chegue a cubrir todo, escuir e introducir no aceite. Aos poucos segundas a flor despréndese do molde Darlle a volta e feir pola outro lado. Repetir os pasos ata rematar a masa.

## PRESENTACIÓN:

## Filloas galegas en filloeira típica de ferro

(recheas de nata e fresas)

Para 10 persoas

Dificultade: media

Tempo: 3 horas

### Ingredientes:

#### Para o amoadado

- 9 ovos caseiros
- 1 kg. de fariña de trigo
- 6 l. de auga
- sal
- un taco de touciño de porco
- aceite de oliva



#### Para o recheo

- bote de nata
- fresas
- xarope de chocolate



### Material preciso:

- filloeira
- palleiro de gas
- espátula
- cullerón
- cunca para o aceite
- mantel
- prato para a presentación

### "Huesitos" da tía Julia

*Antes de nada, gustárame decir que esta receta solo se fai na miña familia, é creación da tía do meu avó chamada Julia.*

#### Ingredientes:

- ✓ 4 ovos
- ✓ 4 medias cáscaras de ovo de anís
- ✓ 4 medias cáscaras de ovo de aceite
- ✓ 4 cucharadas de azucre
- ✓ A raiadura dun limón
- ✓ 1 sobre de lévedo
- ✓ 1 quilo de fariña mas ou menos

#### Preparación:

En primeiro lugar, mesturar os 4 ovos, a continuación, engadir o anís e o aceite, remover, despois engadir o azucre remover ata que quede ben mesturado, raiar un limón e botar un sobre de lévedo, despois ir engadindo fariña pouco a pouco ata que non se de mesturado, cando chegue este momento verter nunha mesa enfariñada anteriormente e sergir engadindo fariña. Despois cos dedos untados en aceite ir collendo cachíños de masa e facer a forma alargada que os caracteriza, e por último, nunha tixola con aceite quente ir botando os "huesitos", cando estén dourados poñer nun trapo, despois nunha cesta, espolvorear con azucre en pó e xa están listos para comer.