



AS RECEITAS DO ENTROIDO

AS FILLOAS

Ingredientes:

- 5 ovos
- 2 litros de leite
- 200 gramos de fariña
- un cacho de touciño
- sal
- azucre

Elaboración:

Bate os ovos e mestúraos co leite e coa fariña, ata que quede feita unha crema líquida. Engade un chisco de sal. Colle despois o filloeiro ou unha tixola e úntaa con touciño ou graxa de porco. Reparte ben a crema líquida por toda a superficie, intentando que a filloa quede fina. Cando os bordos se despeguen sós, xa está dourada por un lado, así que dálle a volta ata que se doure polo outro. Se as queres doces, coloca as filloas nun prato e bóttalles azucre por riba.



AS ORELLAS

Ingredientes:

- 1 ovo enteiro
- 2 xemas e 2 claras montadas
- 1 vaso de leite
- medio quilo de fariña
- 100 g de azucre
- 50 g de manteiga fundida
- unhas pingas de anís
- a rela dun limón

Elaboración:

Mestura todos os ingredientes nun recipiente ata conseguir unha pasta compacta que non se pegue nas mans. Tápa e déixaa repousar unha hora. Despois colócaa nunha superficie con fariña e estira a masa o máximo posible, intentando que quede unha masa moi finiña. Córtaa en forma triangular ou de orella de porco e bótaa nunha tixola con abundante aceite quente (se é posible, de oliva). Cando estean douradas é que xa están listas. Retíraas a unha fonte e bóttalle azucre.



FLORES DE ENTROIDO

Ingredientes:

- 1/4 litro de leite (pódese utilizar auga).
- 150gr de fariña
- 1 ovo
- zume dun limón
- sal

Elaboración:

- Mesturar todos os ingredientes.
- Remexer ben e deixar unha pasta moi fluida.
- Quentar aceite nunha tixola fonda e meter dentro os moldes das flores sen tocar a base.
- Cando o molde estea ben quente introducímolo na pasta de forma que só cubra as 3/4 partes do molde (se o metes enteiro, a flor non se solta do floreiro).
- Meter o molde no aceite de novo e esperar a que se solten soas as flores.
- Cando estean douradas sácanse e espolvoreanse de azucre.

