

FILLOAS RECHEAS DE MEL

INGREDIENTES

- $\frac{1}{2}$ litro de leite de soia
- $\frac{1}{2}$ kg de Mel de Galicia
- 3 ovos
- 200 gr de fariña de arroz
- 1 cullarada de azucre
- Unha piza de sal
- Un anaco de manteiga ou aceite



PREPARACIÓN

Poñemos todos os ingredientes nun recipiente e mesturamos todo moi ben.

Deixamos repousar a masa resultante durante uns 10 minutos.

Unha vez esgotado o tempo, collemos unha tixola antiadherente e untamos a base cun anaco de manteiga ou aceite.

Cando esté quente, vertemos un cucharón de masa que tiñamos feitas sobre a sartén, de xeito que quede por toda a superficie. Esperamos un par de minutos ata que os bordes comencen a dourarse e saían as burbullas, lle damos a volta para que se faga polo outro lado.

Retiramos para un prato, lle votamos un pouco de Mel de Galicia e listas para comer!!!

RESPONDE ÁS SEGUINTE PREGUNTAS

NOME:

DATA:

1. CANTOS OVOS SE NECESITAN PARA FACER A RECEITA?
2. DE QUE INGREDIENTES PRECISAMOS USAR MEDIO LITRO?
3. CANTO TEMPO DEIXAMOS REPOUSAR A MASA?
4. POR QUE LLE BOTAMOS UN POUCO DE MANTEIGA OU ACEITE Á TIXOLA?
5. ANTES DE DARLLE Á VOLTA A FILLOA NA TIXOLA, A QUE TEMOS QUE AGARDAR?
6. QUE OUTRO RECHEO PODERÍAMOS USAR PARA ENCHER AS FILLOAS?