

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/filloas--con-miel.html>

Filloas con miel

INGREDIENTES

Harina 50 gr.
Azúcar a su gusto
Huevos 2
Leche 1,5 L.
Licor de naranja una gotas
Sal un pellizco
Miel a su gusto

PREPARACIÓN

En un recipiente se echan todos los citados, con la harina previamente diluida, la leche tibia, la sal y las gotas de licor de naranja. Se junta todo menos la miel.

Todo ello se bate bien y después se colará la pasta. En una sartén se preparan las filloas, lo mas finas posibles.

Se dejan enfriar y se colocan extendida. Se pueden servir rellenas con miel y envueltas o plegadas y con la miel aparte