

FILLOAS DE LECHE II

INGREDIENTES:

(4 raciones)

- 150 g. harina
- 300 g. leche
- 300 g. agua
- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- manteca de cerdo o mantequilla
- azúcar

PREPARACION:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6.

Tapado, dejar reposar unos minutos.

Untar una sartén con manteca de cerdo o mantequilla y calentar. Verter una pequeña cantidad de líquido que cubra el fondo de la sartén. Cuando se desprenda, dar la vuelta.

Servir calientes, espolvoreadas con azúcar.

NOTA: Yo las rellene unas de nata montada (me había sobrado del día anterior) y otras con una mezcla de mermelada de melocotón con un chorrito de vino de Oporto "Rubi" (hice la mezcla en el fuego y luego lo deje enfriar), las enrollé y eche un poco de azúcar glass y canela.