

FILLOAS

INGREDIENTES:

Para la masa

300 g de leche
3 huevos
180 g de harina
2 cucharadas de mantequilla
un pellizco de sal
3 cucharadas de ron

Para el relleno:

150 g de azúcar
cascara de limon y de naranja(la parte coloreada)
2 yemas de huevo
1 huevo entero
500 g de leche
90 g de harina
1 cucharada de mantequilla
50 g de ron

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes de las filloas en el vaso y bata a velocidad 4 durante unos segundos. Deje reposar la masa. Engrase la sartén mediana pongala al fuego y cuando este caliente vierta 2 cucharadas del preparado moviendo la sartén para cubrir la base. Cuando la filloa este dorada dele la vuelta y dorela por el otro lado reserve en un plato, continúe hasta terminar la masa y cubralas con un paño humedo para que no se resequen.

Relleno: ponga en el vaso muy seco el azúcar y las cascaras de limon y naranja glasee a velocidad 1-4-8-12. Seguidamente agregue los ingredientes excepto la mantequilla y el ron programe velocidad 1 temperatura 100° tiempo 10 minutos. Cuando pare el tiempo ponga la mantequilla y el ron y deje girando unos minutos para que no se corte. Antes de retirar la crema del vaso bata a velocidad 8 unos segundos. Rellene las filloas con la crema y espolvoree azúcar class y SÍRVALAS