

*Freixós (Filloas de leite)

(26/06/2007) ::

Ingredientes:

Para 4 persoas:

- 150 g de fariña
- 300 ml leite
- 300 ml auga
- 4 ovos
- 1 pouco de sal
- aceite de oliva ou manteiga
- azucre

Tempo de elaboración: 40 minutos.

Preparación:

Mesturar o leite, a auga, os ovos e un pouco de sal. Bater lixeiramente. Engadir a fariña aos poucos mentres se remove ata obter unha consistencia semi-líquida e suave. Tapar e deixar repousar durante uns minutos.

Untar unha tixola con manteiga de porco ou aceite de oliva e quentar. Verter unha pequena cantidade de líquido que cubra o fondo da tixola. Cando se desprenda, dar a volta. Servir quentes con azucre por riba. Tamén se poden acompañar con mel ou chocolate líquido con tona montada.

Nota: Se non se lles bota azucre pódense encher de alimentos salgados (as gambas con leituga van moi ben!)

Bo proveito!.

[Voltar á Cociña Arroudada!](#)
[Ir á Portada](#)