FILLOAS DA AVOA

Lembro que sempre me gustou ir á casa da avoa e facer xuntas as nosas filloas que logo acompañábamos con distintos recheos. Cociñábamos á vez que xogábamos, xa que, ao ser unha receita sinxela era apta para todas as idades. Desexo que vós desfrutedes tanto desta receita como nós desfrutamos dela.

Ingredientes para 16 filloas:

- 400 ml. de leite
- 200 ml. de auga
- 3 ovos
- 200 g. de fariña
- Un chisco de sal
- Un anaco de touciño
- Un limón

Elaboración:

Empezamos preparando o *amoado*, que é como se lle chama á masa líquida que dará lugar ás filloas.

Nun recipiente, mesturamos os ovos, a auga e o leite. Batemos todo, e cando estea líquido, engadimos pouco a pouco a fariña procurando que non nos queden grumos.

Agora que xa o temos case listo, sazonamos con sal ao gusto e relamos un chisco de limón (é opcional pero nós acostumamos a botarllo).

Para rematar, se aínda quedou algún grumo, podemos pasar a batedora para que que quede practicamente líquido.

É o momento de deixar repousar o amoado durante unha hora aproximadamente. Este paso servirá para que colla firmeza e a consistencia e a textura necesaria.

Unha vez que xa pasou o tempo de rigor, e a noso amoado repousou o suficiente, podemos comezar co cociñado das filloas.

Nunha tixola ou pedra filloeiras ben quente, untamos o touciño para que non se nos pegue o amoado á hora de botalo na filloeira. Este é o proceso máis delicado e importante dunha filloa. A chave é a rapidez no estendido do amoado pola superficie ben quente para que quede fino e uniforme. Cando vexamos que os bordes comezan a revirar e despegarse da filloeira, é o momento de darlle a volta (nós facémolo coas mans, non vos ides queimar). Dámoslle uns segundos para que se faga por ese lado e xa a podemos retirar .

Repetimos o proceso ata que rematemos o amoado.

FILLOAS FEITAS! QUE APROBEITE!

CON QUÉ PODEMOS ACOMPAÑAR AS NOSAS FILLOAS

Se vos son sincera a min como máis me gustan é ao natural sen acompañar con ningún doce, sobre todo cando están recén saídas da filloeira e aínda están quentiñas. Pero se decidides probar a comelas con algún recheo podedes esparexerlles azucre, mel, marmelada, chocolate fundido, nata ou incluso crema.

-