



# 2016

## ***FILLOAS ACARAMELADAS CON QUEIXO E MARMELO***



### INGREDIENTES:

FARIÑA DE TRIGO,OVOS,LEITE,AUGA,SAL,QUEIXO,MARMELO,AZUCRE E MEL

### PARA AS FILLOAS:

Mesturaremos os ovos , o leite,a auga e unha vez todo ben diluído,incorporamos o sal.

Logo engadimos a fariña pouco a pouco e sen deixar de mover para evitar que se creen grumos.

Nunha tixola, poñemos un pouco de manteiga para que as filloas non se peguen e estendemos a mestura intentando facelas o máis finas posible,dourando por ambas as partes.

Xa feitas as filloas,cortamos o queixo finamente e o marmelo e facemos un rolo, cubrimos de azucre e douramos cun soprete de repostería.Para terminar,cubrimos con mel ao gusto particular e.....SE ES LARPEIRO/A.....BO PROVEITO.

**EN GALEGO SABE MELLOR.**

