



## **FILLOAS RECHEAS DE CHOCOLATE E PLÁTANO**

### Ingredientes:

1 1/2 tazas de leite, 1 taza de fariña, 2 pezas de ovo, 1 cullerada de aceite, 1/4 de culleradiña de sal, 2 culleradias de azucre, 2 pezas de plátano maduros en anacos, 1/2 bote de crema de chocolate



### Preparación:

Nunha licuadora, poñemos o leite, a fariña, os ovos, o aceite, o sal e o azucre .Remexemos ben.

Nunha sartén a lume medio, poñemos unhas gotas de aceite (extender o aceite quente por toda a sartén para evitar que a mestura se pegue se que quede exceso de aceite).

Con unha cuchara sopeira, poñemos un pouco da mestura na sartén e que cubra toda a superficie da sartén cunha capa. Esperar a que se empece a dourar e darlle a volta rápidamente.

Unha vez que xa estén listas tódalas filloas recheamos cada unha con unhas cucharadas de chocolate derretido e un anacos de plátanos.

E a degustar larpeiros...