



Filloas Gallegas

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 5 Cucharadita(s) de *Sal*
- 50 ml de *Aceite*
- 4 Ud. de *Huevo*
- 200 g de *Harina*

Preparación

Paso 1 - Preparar la masa

En un bol grande, mezcla **200 gramos de harina** con una **cucharadita de sal**. Agrega **4 huevos** y mezcla bien hasta que obtengas una masa homogénea. Añade poco a poco 250 ml de leche mientras sigues mezclando hasta que la masa quede suave y sin grumos.

Paso 2 - Calentar la sartén

Calienta una sartén grande a fuego medio-alto y añade un poco de **aceite**. Espera a que el aceite esté bien caliente antes de añadir la masa para las filloas.

Paso 3 - Cocinar las filloas

Vierte una pequeña cantidad de masa en la sartén caliente, moviendo la sartén para que la masa cubra toda la superficie de manera uniforme. Cocina hasta que los bordes comiencen a dorarse y la parte superior se vea seca. Da la vuelta a la filloa y cocina durante unos segundos más hasta que esté completamente dorada.

Paso 4 - Servir las filloas

Repite el proceso con el resto de la masa. Sirve las filloas calientes, puedes acompañarlas con azúcar, miel o cualquier otro acompañamiento de tu gusto.