

# COCIÑA PARA EMANCIPIADOS

## Filloas brancas

ORGANIZA:



Comité Universitario  
Campus Ourense

COLABORA:



Asociación cultural  
As Ortigas

### Ingredientes:

250 ml. de leite  
125 grs. de fariña de trigo  
2-3 OVOS  
Sal  
Manteiga para untar a tixola

### Elaboración:

1. Botar nun cazo, ou nun bol, os ingredientes e batir ata deixar una masa sen grumos. Se quedan grumos colar a masa.
2. Para facer a filloa usar unha tixola antiadherente. Por ó lume e engrasar con manteiga ou aceite.
3. Botar na tixola un pouco de masa cubrindo o fondo pero sen que sexa moi grosa.
4. Deixar que se faga por un lado ata que cualle a masa e sacar.

### Utensilios:

Tixola  
Cazo ou bol  
Culler  
Cazo sopeiro  
Batedora  
Espátula

### Anotacións:

Pódenselle engadir outros ingredientes á masa como: sangue, caldo, licores... Utilízanse tanto para cociña doce, por exemplo con azucre ou mel, como para cociña salgada, por exemplo recheas de embutidos ou de aperitivos, mesmo pode ser un substituto das "fajitas" mexicanas.