

FILLOAS (CREPS) RELLENAS DE MERMELADA



INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS):

300 ml SUCEDÁNEO DE LECHE
100 gr HARINA (BAJA PROT.)
50 gr AZÚCAR
½ CUCHARADITA LEVADURA ROYAL
UNA PIZCA DE COLORANTE ALIMENTARIO
MANTEQUILLA

RECETA:

PONER EN EL VASO DE LA BATIDORA, LA LECHE, LA HARINA, EL AZÚCAR, 2 CUCHARADITAS DE MANTEQUILLA FUNDIDA, LA LEVADURA Y EL COLORANTE.

BATIR HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA; Y DEJAR REPOSAR ½ HORA APROX. EN LA NEVERA.

CALENTAR UNA SARTEN MEDIANA, ANTIADHERENTE, CON UN POCO DE MANTEQUILLA; VERTER UN CACILLO DE MASA DE FILLOAS, Y CUAJAR POR LOS DOS LADOS.

REPETIR HASTA AGOTAR LA MASA.

RELLENAR LAS FILLOAS CON MERMELADA AL GUSTO, Y DOBLAR O ENROLLAR, SOBRE SI MISMA.

SERVIR TIBIAS O FRIAS. (ESTAN DELICIOSAS CON UN HILO DE XIROPE DE CAMELO, O CHOCOLATE)