

FILLOAS

- 6 huevos
- 75 gr de harina
- 75 gr de mantequilla
- medio litro de leche

Batir los huevos. Añadir la harina, mantequilla, una pizca de sal y poco a poco la leche. Pasar por un colador.

Untar ligeramente una sartén con mantequilla. Calentar y echar una cucharada sopera del batido que se extiende por la sartén. Cuando esté dorado dar la vuelta.

Las filloas deben ser lo más finas posibles.

Se pueden servir frías o calientes espolvoreando un poco de azúcar por ellas.