

Filbas

- ★ Necesitas: leche, una pizca de sal, 1 o 2 huevos sin ratir y harina, también, se pueden echar dos cucharadas de azúcar, pero no hace falta.
- Todos estos ingredientes se echan en un cazo y se remueve a mano o a batidora, a batidora es más rápido. Se remueve hasta que quede ni espeso ni suelto, y sin grumos.
- Se unta la sartén en aceite para que las filbas no se peguen a la sartén. Antes, y aún hai gente que lo hace, para esparcir el aceite, pinchan un cacho de tocino en un tenedor, lo mojan en aceite y lo pasan por la sartén.
- ★ Con una cuchara sopera vas cogiendo porciones de la masa líquida y las vas echando en la sartén. Recuerda: la sartén debe tener aceite

y cuanto máis masa heches las filloas serán máis gruesas. Consejo: no eches mucha masa las filloas finas están máis ricas.

Se ponen a un fuego suave hasta que cojan color: no te olvides de darles la vuelta en la sartén. Cuando ya veas que están donaditas las quitas de la sartén. Hai que hacerlas de una en una.

Y ya está, ahora podes echarles: nata, chocolate, crema pastelera, azúcar, miel... O a tu gusto.