



## Filloas con crema

Ingredientes:

Para las filloas:

400 ml. de leche entera

100 ml. de agua

3 huevos

un pellizco de sal

1 cucharada de azúcar

200 gr. de harina

Para la crema pastelera:

500 ml. de leche

3 yemas

3 cucharadas de azúcar

1 cucharada colmada de maizena

vainilla

Pon todos los ingredientes menos la harina en un bol y bate con unas varillas.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Añade poco a poco la harina mezclando bien para que no se formen grumos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Déjala reposar en la nevera al menos 30 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pon la leche, menos 75 ml. con el azúcar en un cazo a fuego medio-alto.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Pon el resto de la leche con las yemas y la maizena y mezcla bien con un tenedor.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Cuando hierva la leche, añade la mezcla de las yemas y batir sin parar. Baja el fuego y déjalo hervir 5 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pon en un bol y tapa con papel transparente que toque la crema para que no se forme nata.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Para las filloas prepara un poco de mantequilla derretida en el microondas y una sartén antiadherente.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pinta la sartén y pon una capa fina de masa moviendo la sartén para repartirla bien.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Con la ayuda de una espátula dale la vuelta cuando esté dorada.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

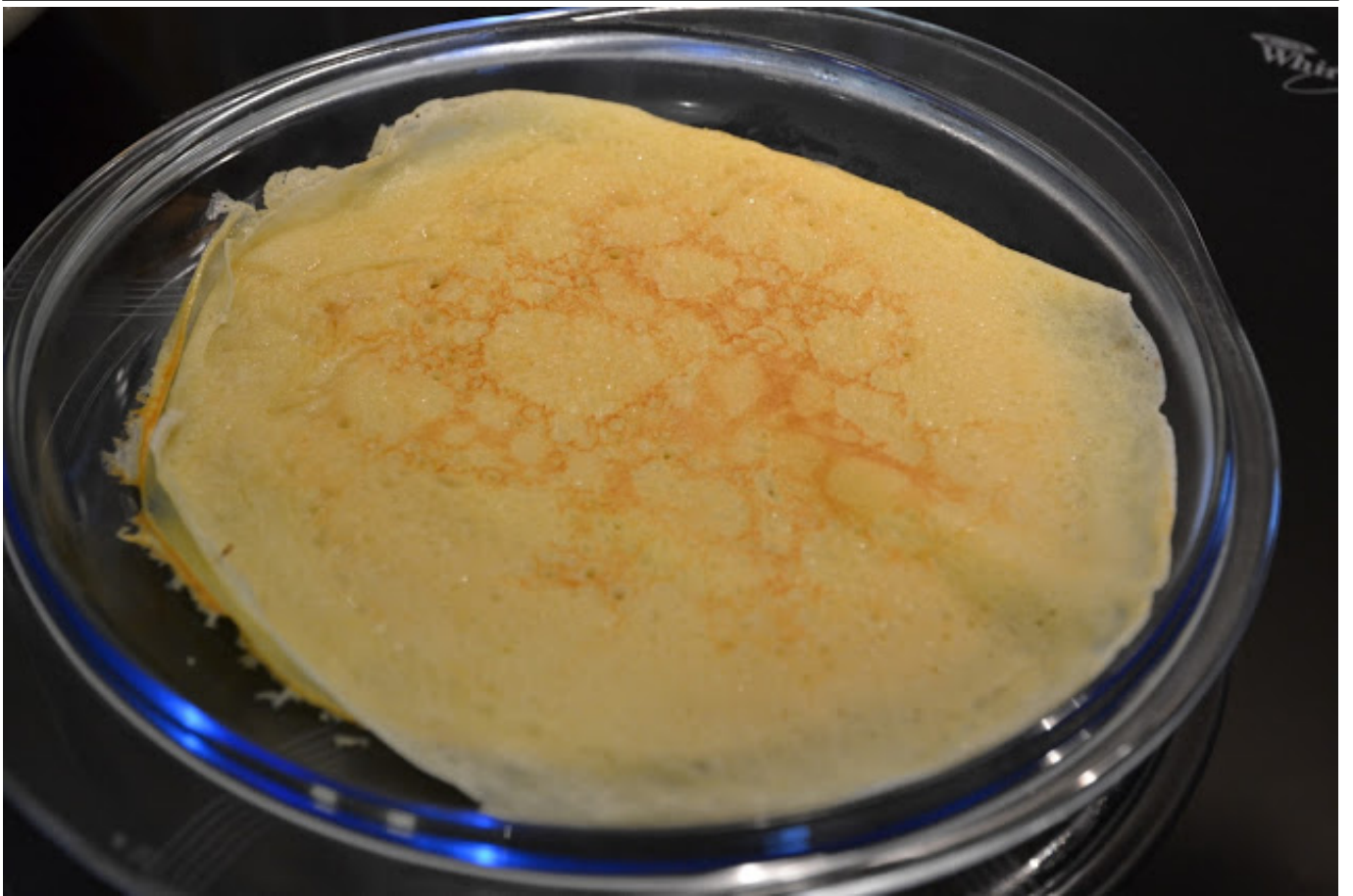


Deja que se haga un poco por el otro lado y retira a un plato, poniendo una encima de otra.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Tápalas bien con papel transparente hasta que las vayas a utilizar.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Rellena con la crema y espolvorea con azúcar glass.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

