

## TORTA DE FILLOAS CON RECHEO PARA LARPEIROS



### INGREDIENTES:

Para as filloas: 2 ovos, 125 ml de leite, 125 ml de auga, 200 gr de fariña, 2 culleradas de aceite de oliva, 1 cullerada de azucre, un chisco de sal e manteiga para untar a tixola.

Para o recheo: 750 ml de leite, un sobre de flan, 100 gr de azucre, 200 gr de chocolate negro para sobremesas e 75 gr de manteiga.

### PREPARACIÓN

Para as filloas: Nun bol, batemos os ovos e o sal, o aceite e o azucre. Engadimos logo leite e a mesma cantidade de auga. Mesturamos todo ben coas varelas e incorporamos pouco a pouco a fariña. Batemos ata que non queden grumos e deixamos repousar media hora. Imos engadindo a masa á tixola e facéndoas por ambos os lados. Non deben ser moi gordas.

Para o recheo: Primeiro disolvemos os sobre de flan nun vaso de leite frío e reservamos.

Nun cazo poñemos o resto dos ingredientes: leite, azucre, chocolate en anacos e removemos. Engadimos a mestura do flan e remexemos ata que ferva. Retiramos do lume e engadímoslle a manteiga. Xuntamos todo ata ter unha mestura ben homoxénea.

Montamos a torta nunha bandexa. Na base poñemos unha filloa e logo catro culleradas da crema de chocolate, logo outra filloa e outras catro de chocolate e así ata acabar. A última capa será de chocolate para poder poñer por encima os adornos con facilidade. Pódese decorar ao gusto. Metemos na neveira ata o día seguinte. A decoración superior pode ser ao gusto do/a cociñeiro/a.

BO PROVEITO!!



Opcións: para que non sexa só de chocolate podemos pór capas de crema de ovo .... Préstalle moi ben tamén....