

PROGRAMACIÓN AULA DE COCIÑA – AULA GALICIAABERTA

❖ **AULA 4:**

➤ **EMPANADA DE MILLO CON ZAMBURIÑAS**

Ingredientes:

- 500g de masa de millo
- 1kg de zamburiñas
- 2 cebolas grandes
- Pirixel picado
- Sal
- Azafrán moído
- Aceite

➤ **FILLOAS CAMELIZADAS RECHEAS DE CREMA PASTELEIRA**

Ingredientes:

- 4 Xemas de Ovo (crema pasteira)
- 100 g de azucre (crema pasteira)
- 50 g de maicena (crema pasteira)
- 1/2 l de leite enteiro infusionado (crema pasteira)
- 1 vaina de vainilla, 1 rama de canela en rama e 1 limón (para infusionar o leite)
- 4 ovos grandes (filloas)
- 750 ml de leite enteiro (filloas)
- 1 chisco de sal (filloas)
- 400 g de fariña de trigo (filloas)
- 50 g de manteiga derretida (filloas)
- Azucre glass (en po) e un toque de canela (para o caramelizado final)

