Sobremesas

ALETRIA CREMOSA

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- -1 L.+ 150 ML LEITE
- - 170 GR. AÇÚCAR
- - 150 GR. ALETRIA
- - 3 GEMAS
- - 1 CASCA LIMÃO
- - 1 PAU CANELA
- - 1 PITADA SAL
- - CANELA EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Colocar 1 l. Leite, a casca de limão e o pau de canela na taça com a lâmina de amassar/triturar e programar 10 min. V.3 a 100°.

3. Adicionar o açúcar e programe mais 5 min. V.3 a 100°. Com a CC em funcionamento, acrescentar a aletria partida e 1 pitada de sal.

5. Programe mais 4 min. V. 3 a 100° e com a CC em funcionamento acrescente as gemas dissolvidas no restante leite.

7. Retirar o pau de canela e a casca de limão. Disponha a aletria em taças e polvilhe com canela.