Épocas Festivas

ALETRIA CREMOSA

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 LITRO LEITE GORDO
- 200 GRS AÇÚCAR (SÓ COLOQUEI 180 E FICOU BEM DOCE)
- 150 GRS ALETRIA
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU CANELA
- 4 GEMAS BATIDAS (SÓ USEI 3)
- 1,5 C. SOPA FARINHA BRANCA DE NEVE SUPER FINA
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Pese a aletria e reserve.
2. Coloque o acessório misturador na taça. Deite no copo o leite, o açúcar, a casca do limão e o
3. pau de canela. Programe 10 minutos à temperatura 90º velocidade 2.
4. Quando terminar programe mais 15 minutos à temperatura 90º velocidade 2.
5. Com a máquina já a funcionar, vá incorporando a aletria através do bucal, partindo-a um
6. pouco com a mão.
7. Bata as gemas numa tigela juntamente com cerca de 100 grs de leite (retirei da taça quando o
8. programa parou) e a farinha.
9. Programe 4 minutos à temperatura de 90º velocidade 2 e lentamente incorpore as gemas.
10. Deite o preparado numa travessa, retire a casca e o pau de canela e deixe arrefecer.
11. Polvilhe com canela em pó.
13. NOTA – Se preferir poderá substituir a farinha por maizena; é possível também aumentar a
14. quantidade do leite se preferirem que a aletria fique mais líquida, no máximo para esta
15. quantidade de aletria eu apostaria nos 1,3 litros.

17. Receita da Daniela Castro do grupo da Moulinex