

# ALETRIA DOCE COM ÁGUA



## CONFEÇÃO

1. No copo coloca-se o acessório misturador, a água, a manteiga, o sal, o açúcar e a casca do limão.

---
2. Programa-se 7 minutos, 120 graus.

---
3. Depois, pelo bocal, vai-se colocando a aletria.

---
4. Após ferver, programa-se mais 10 minutos, velocidade 2.

---
5. Entretanto batem-se as gemas.

---
6. Quando a aletria estiver cozida, retira-se um pouco e mistura-se rapidamente (para não cozerem) com as gemas batidas e, depois, em fio vai-se misturando com a ajuda da espátula na aletria.

---
7. Programa-se 1 minuto, velocidade 4, 95 graus.

---
8. Depois de pronta, deita-se a aletria em travessas, retira-se a casca do limão e, depois de arrefecer um pouco, decora-se com a canela.

---

## INGREDIENTES

- 250G DE ALETRIA EM FIOS
- 2 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS DE MANTEIGA
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE AÇÚCAR
- CASCA DE MEIO LIMÃO CORTADA EM ESPIRAL (É MAIS FÁCIL DE RETIRAR)
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- 1 LITRO DE ÁGUA
- 4 GEMAS DE OVO
- CANELA QB