

ALETRIA SEM OVOS E SEM LACTOSE



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça e adicionar o leite, os açúcares, a casca de limão, o pau de canela (partido ao meio na vertical para largar mais sabor a canela) e a manteiga. Colocar a tampa com a tampa de vapor. Programar na V. 2, a 90°, durante 7 minutos.
2. Juntar a aletria partida grosseiramente, mantendo a V. e a temp. e mais 10 min.
3. Abrir a tampa e juntar o açafião, aumentar para 95° e deixar a cozer mais 5 min.
4. Colocar numa tratasse e polvilhar com canela.

INGREDIENTES

- 500ML LEITE SEM LACTOSE
- 5 NOVELOS DE ALETRIA (100GR)
- 85GR AÇÚCAR AMARELO
- 1 C.CAFÉ DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 2 C.SOPA MANTEIGA
- 1 PAU CANELA
- CASCA DE 1/2 LIMÃO
- 1 C.CAFÉ AÇAFRÃO
- CANELA Q.B.