

ALETRIA



INGREDIENTES

- LEITE GORDO OU MEIO GORDO (1,5 L - ALETRIA EXTRA CREMOSA; 1,2 L - ALETRIA CREMOSA; 1 L - ALETRIA MAIS ESPESA)
- 200 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE ALETRIA
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 4 GEMAS DE OVO
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FARINHA MAIZENA
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça. Deitar no copo o leite (reservar cerca de 1 dl para juntar às gemas), o açúcar, a casca do limão e o pau de canela. Programar 10 min, a 90º, velocidade 2.

2. Juntar a aletria (partida) e programar 30 min, a 90º, velocidade 2.

3. Bater as gemas numa tigela juntamente com o leite reservado para o efeito. Juntar mais um pouco de leite da taça (quente) e a farinha e mexer bem.

4. Programar 4 min, a 90º, velocidade 2 e lentamente (pela abertura da tampa) incorporar a mistura de gemas na aletria (com a CC a trabalhar).

5. Deitar o preparado no recipiente em que vai ser servido, retirar a casca e o pau de canela e deixar arrefecer.

6. Polvilhar com canela em pó.

7. DICA: Podem substituir-se as gemas e a farinha Maizena por uma saqueta de Leite Creme em pó. O procedimento é igual (misturar o pó da saqueta com o leite frio; juntar um pouco de leite quente da taça e incorporar na mistura pela abertura da tampa).
