

ALETRIA



INGREDIENTES

- 65 G DE ALETRIA
- 450 ML DE LEITE
- 100 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 15 G DE MANTEIGA COM SAL
- CANELA EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Acessório misturador

2. Adicione o leite, a casca de limão, o pau de canela e a manteiga.

3. Velocidade 3 - Temperatura: 90º C - Tempo: 8 minutos

5. Acrescente a aletria.

6. Velocidade 3 - Temperatura: 90º C - Tempo: 3 minutos

8. Junte depois o açúcar.

9. Velocidade 2 - Temperatura: 90º C - Tempo: 15 minutos ou menos, se gostar da aletria mais cremosa.

11. Retire o pau de canela, a casca de limão e coloque num prato de servir. Decore a gosto com canela em pó. Bom apetite!
