

ALETRIA DE COLHER



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça. Deitar o leite condensado, o leite de vaca (reservar um pouco para juntar às gemas), a casca de limão e os paus de canela. Programar 10 minutos, 90°, velocidade 2.
2. Juntar a aletria partida e programar 20 minutos, 90°, velocidade 2.
3. Entretanto, bater as gemas com o leite reservado. Juntar mais um pouco de leite da taça e mexer bem. Programar 4 minutos, 90°, velocidade 2 e, lentamente, pela abertura da tampa, incorporar a mistura de gemas na aletria (já com o programa a decorrer).
4. No final do programa retirar a casca de limão e os paus de canela e verter o preparado para uma travessa.
5. Depois de frio, decorar com canela a gosto.
7. Nota: esta receita fica cremosa, não é de cortar à fatia.

INGREDIENTES

- 100 GR ALETRIA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LATA DE LEITE DE VACA MG (A MESMA MEDIDA DE LEITE CONDENSADO)
- 6 GEMAS
- 2 PAUS DE CANELA
- 1 CASCA DE LIMÃO