

SERICAIA

Fácil

74 Min.

6 Doses



CONFEÇÃO

1. Deite o açúcar e a casca de limão para a taça do robot com a lâmina picadora e programe durante 30 segundos na velocidade 12. Troque pelo acessório batedor, junte o leite, as gemas e a farinha e programe a 90°C, durante 7 minutos, na velocidade 8. Deite para uma tigela e deixe arrefecer.
2. Ligue o forno a 180 graus. Lave e limpe muito bem a taça, mantenha o acessório batedor, junte as claras e programe durante 6 minutos na velocidade 7. Adicione as claras em castelo à mistura anterior e envolva suavemente com a espátula.
3. Verta depois para um prato largo de barro untado com azeite ou óleo, polvilhe com bastante canela em pó e leve ao forno durante aproximadamente 40 minutos ou até que fique bem cozido. Retire do forno, deixe arrefecer e sirva acompanhado com ameixas de Elvas.

INGREDIENTES

- 400 ML DE LEITE
- 300 G DE AÇÚCAR
- 50 G DE FARINHA
- 6 OVOS
- 1 CASCA DE LIMÃO
- CANELA EM PÓ Q.B.
- AZEITE OU ÓLEO PARA UNTAR