

ALETRIA CREMOSA DE LEITE DE AMÊNDOA E MEL



INGREDIENTES

- 200 G DE ALETRIA
- 800 ML DE LEITE DE AMÊNDOA
- 150 ML DE NATAS
- 4 GEMAS
- 100 G DE AÇÚCAR
- 1 C SOPA BEM CHEIA DE MEL
- 1 PAU DE CANELA
- RASPA DE LIMÃO
- 25 G DE MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Comece por colocar e desfazer numa tigela, o mel com as gemas e o açúcar. Reserve.
2. Colocar na taça da Companionxl, o acessório misturador. Juntar o leite de amêndoa (bebida vegetal), as natas, o pau de canela e as raspas de limão. Programar 10 minutos, 90º C, na velocidade 2.
3. Desfazer os novelos de aletria e juntar à taça mas retirando o pau de canela. Programar 20 minutos a 90º C, na velocidade 2.
4. Verter um pouco do leite quente da aletria na mistura de gemas e mel e, a 5 minutos do fim aos poucos e poucos, vá deitando o preparado pela abertura da tampa.
5. Abrir a taça, e com a espátula envolver a manteiga. Deitar para o recipiente onde vai servir, deixando arrefecer.
6. Só depois deve polvilhar com a canela em pó (a Leonor não colocou mas eu não resisti).
8. (Receita adaptada do "Flagrante Delícia" de Leonor de Sousa Bastos).