Épocas Festivas

ALETRIA DA MINHA MAE

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-3 Doses

INGREDIENTES

- 125 GR DE ALETRIA
- 400 ML DE ÁGUA
- PAU DE CANELA
- CASCA DE LIMÃO
- 150 ML DE LEITE
- 100 GR DE AÇÚCAR (OU UM POUCO MENOS)
- PARA AS GEMAS:
- 2 GEMAS
- 6 GR DE AÇÚCAR
- 50 ML DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Soltar a aletria para um prato, sem a desfazer muito.
2. Numa chávena desfazer as gemas e juntar o açúcar e o leite.
3. Na taça, com o acessório batedor, juntar a água, o pau de canela e a casca do limão, programar steam 6 minutos (até ferver).
4. Juntar a aletria e programar sobremesa.
5. A 5 minutos do fim parar o programa, abrir a taça e com um garfo baixar a aletria agarrada nas paredes e acessório. juntar o leite pelo bocal e recomeçar o programa.
6. Juntar o açúcar e programar 2 minutos, 90 graus, velocidade 4.
7. No final, programar 2 minutos, 90 graus, velocidade 6 e juntar pelo bocal o preparado das gemas.