



CONFEÇÃO

1. Deite a aletria partida na taça do robot com o acessório batedor e junte o leite, a casca de limão, o pau de canela, a pitada de sal, a manteiga e o açúcar.
2. Programe a 120°C, na velocidade 2, durante 20 minutos. Mexa de vez em quando com a espátula para que a aletria não cole.
3. Deite numa travessa ou prato largo, rejeite o pau de canela e o limão e deixe arrefecer. Polvilhe com canela em pó e sirva.

INGREDIENTES

- 170 G DE ALETRIA
- 170 G DE AÇÚCAR
- 50 G DE MANTEIGA
- 1,2 L DE LEITE
- 1 CASQUINHA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR