

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

250g de aletria
1800 ml de leite
450g de açúcar
1 pau de canela
2 casquinhas de limão
50g de manteiga com sal
4 gemas de ovo
Canela em pó q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume o leite deixando um pouco para misturar com as gemas.

Junte as casquinhas de limão, o pau de canela, a manteiga e deixe ferver.

Logo que comece a ferver, junte a aletria, partindo antecipadamente os novelos com as mãos para que a aletria vá solta.

Depois de começar a ferver, deixe cozer a aletria durante 3 minutos.

Depois da aletria cozida, junte o açúcar e deixe cozinhar 5 minutos.

Entretanto, misture muito bem as gemas com o restante leite.

Passado os 5 minutos, junte as gemas à aletria e deixe cozer as gemas sem deixar ferver.

Antes que comece a ferver, apague o lume.

Depois da casca de limão e o pau de canela retirados, sirva num prato grande e fundo ou em tacinhas.

Depois de frio, polvilhe com canela e está pronto a servir.

Custo: 2.50 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f23/aletria-1053/>

www.saborintenso.com