



# *Aletria de Natal*

## Ingredientes:

- Casca de limão;
  - 0.5 litros de água;
  - 250 gramas de aletria;
  - 350 gramas de açúcar;
  - 50 gramas de pinhões;
  - Quanto baste de sal e canela;
  - 6 gemas.
- Preparação: faça ferver a água com a casca de limão e um pouco de sal. Quando começar a ferver, junte-lhe a aletria e deixe-a cozer durante 8 minutos. Adicione depois o leite e deixe cozer mais 5 minutos. Junte em seguida o açúcar, deixe ferver 10 minutos em lume brando e retire. Misture então as gemas, aos poucos, e os pinhões mexendo sempre. Não se esqueça de retirar a casca de limão. Depois é só servir!



Camila e Carolina  
Bernardo, 9<sup>º</sup>A

