

ALETRIA :)

INGREDIENTES:

- 500ml de leite
- 150g de açúcar branco
- 1 colher de sopa de açúcar baunilhado
- 100g de aletria
- 1 casca de limão
- 1 pau de canela
- 3 gemas de ovo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher e meia de canela em pó

MODO DE PREPARAÇÃO:

Primeiramente, junte num tacho os 500ml de leite, a casca de limão, a margarina, o pau de canela e os dois tipos de açúcares, o branco e o baunilhado. Leve ao lume até começar a ferver.

De seguida, enquanto isso, esmague suavemente os fios de aletria e depois junte ao tacho. Cozinhe-os durante 6 minutos.

Bata as 3 gemas de ovo, junte-as á aletria, envolva rapidamente e tire o tacho do lume.

Por fim, coloque este delicioso preparado numa travessa e decore com canela.

Sirva esta maravilhosa sobremesa e delicie-se:)

Andreia Machado, 9ºE