

## *ALETRIA*

### *Ingredientes:*

- 200g de aletria
- 1l de leite
- 150 a 200g de açúcar branco
- 6 gemas
- casca de limão
- 1 pau de canela

*O leite vai ao lume com o açúcar, a casca de limão e o pau de canela até ferver. Junta-se a aletria e deixa-se novamente ferver durante mais 2 a 3 minutos. Retira-se do lume e juntam-se as gemas, previamente mexidas e coadas. Volta ao lume e, sem parar de mexer, deixa-se levantar fervura e retira-se imediatamente do lume. É servida numa travessa e polvilhada com canela.*