

ALETRIA COM OVOS

Ingredientes

- 250 g de aletria
- 1,8 l de leite
- 400 g de açúcar
- 6 gemas
- 50 g de manteiga
- casca de limão/laranja
- pau de canela
- canela em pó.

Modo de preparação

- Levar o 1,6 l de leite ao lume com a casca de limão, a manteiga e o pão de canela. Deixar ferver.
- Colocar a aletria no leite e deixar cozer durante 3 minutos, mexendo suavemente.
- Depois, juntar o açúcar e deixar cozer durante 5 minutos.
- Entretanto, misturar as gemas com o restante leite.
- Passados os cinco minutos, adicionar a mistura das gemas e deixar cozer em lume brando.
- Deixar as gemas cozer até absorver parte do líquido.
- Retirar as cascas de limão/laranja e o pau de canela. Servir a aletria polvilhada com canela.