

Aletria

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

2 folhas tenras de laranjeira
280gr de açúcar
6dl de leite gordo
350gr de aletria fina
1 colher de sopa de manteiga muito fresca
5 gemas
canela em pó para decorar
sal

Preparação:

Ferva durante 5 minutos um litro de água com um pouco de sal e as folhas de laranjeira.
Junte-lhe depois o açúcar e o leite. Quando retomar a fervura, retire as flhas de laranjeira e adicione a aletria.
Deixe ferver com o tacho destapado durante cerca de 6 minutos. Fora de lume acrescente a manteiga e misture bem. Deixe amornar e junte-lhe as gemas bem batidas.
Leve de novo ao lume (muito fraco) mexendo delicadamente com um garfo grande de madeira, até as gemas cozerem, sem deixar ferver demasiado.
Deite o doce em travessas ou em pequenos pratos e enfeite com canela moída fazendo arabescos.