

Número	35	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	ALETRIA DE TERRAS DO BOURO				

Aletria de Terras do Bouro

Deita-se 1 kg de aletria a cozer em água a ferver com 1 clh. azeite. Quando estiver meia cozida, retira-se, escorre-se numa peneira e vai a acabar de cozer em leite com açúcar. Logo que cozida, retira-se e põe-se de novo a escorrer.

Em panela à parte, põe-se a ferver ½ litro de leite com casca de limão, 12 flores de laranjeira fresca ou de conserva, 3 ovos + 9 gemas batidos, 100 gr. de amêndoa picada grossa e torrada.

Quando pronto, envolve-se neste molho a aletria cozida, e vai de novo ao lume a cozer mais um pouco, em lume brando.

Deixa-se arrefecer e serve-se polvilhada de canela e enfeitada com amêndoas inteiras.