

Número	36	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>ALETRIA COM OVOS</b>				

## Aletria com Ovos

### Ingredientes:

- aletria 75g
- Açúcar 100g
- Gemas 2
- Leite 3 dl
- Manteiga 1 colher de sopa
- Sal
- Canela
- casca de limão

### Modo de preparação:

Leve ao lume um tacho com água. Quando ferver deite a aletria e uma pitadinha de sal. Coza durante 5 ou 6 minutos, tire do lume e ponha dentro de um passador, a escorrer. Misture o leite com a aletria meio cozida, a casca de limão e o açúcar e ponha ao lume, para terminar de cozer e secar. Vigie, porque o processo não demora muito. Retire do lume, junte as gemas batidas e a manteiga, e ponha de novo sobre a chama, apenas para levantar fervura. Distribua em pratinhos e enfeite com canela.