

Número	37	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>ALETRIA (Guimarães)</b>				

## Aletria (Guimarães)

### Ingredientes:

- 120 g de aletria
- 250 g de açúcar
- 1 pau de canela
- Água
- 1 limão
- 5 gemas de ovo
- 2 colheres de sopa de mel
- 50 g de pinhões
- Canela em pó para polvilhar

### Modo de preparação:

Leva-se ao lume o açúcar, com metade do seu peso de água, o mel, o pau de canela e a tira de casca de limão cortada fininha. Logo que tenha ponto de pérola mistura-se a aletria cozida e escorrida num passador de rede. Ferve-se e retira-se do lume. Quando morno, juntam-se os ovos já batidos e os pinhões, volta ao lume para cozer. Deita-se num prato, com um garfo e polvilha-se com canela.