



Aletria

www.receitasdafia.com/receitas/aletria

Aprenda hoje essa receita de aletria, um doce típico de Portugal, feita com fios de macarrão finos e macios e perfumado com canela, essa sobremesa tradicional vai encantar os seus sentidos e aquecer o seu coração. Image not found or type

 45 min  6 porções

Ingredientes

- 250 gr de [macarrão](#) cabelo de anjo (Aletria)
- 1 litro de [leite](#)
- 200 gr de [açúcar](#)
- 6 [gemas](#)
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 2 [canela em pau](#)
- 1 pitada de sal
- Raspas de limão
- Canela em pó para decorar

Modo de Preparo

1. Coloque para ferver o leite, a manteiga, o sal, o açúcar, as raspas de limão e o pau de canela.
2. Quando começar a ferver adicione o macarrão.
3. Deixe cozinhar de 3 a 4 minutos.
4. Retire do fogo, passe as gemas na peneira e incorpore na mistura mexendo rápido para que o ovo não cozinhe.
5. Depois de misturado leve ao fogo por mais 1 minuto sem parar de mexer.
6. Coloque em um pirex e salpique canela em pó.

www.receitasdafia.com