

Receitas em vídeo Sobremesas

Aletria

A aletria é um doce tradicional português, perfeito para o Natal. Descobre os segredos de uma aletria cremosa e deliciosa, com esta receita que te vai guiar passo a passo. Com o sabor inconfundível da canela e do limão, vais surpreender a família com uma aletria caseira, tornando a tua mesa de Natal ainda mais especial.

25 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

1 l de leite
300 g de aletria
150 g de açúcar
1 pau de canela
1 casca de limão
6 gemas de ovo
canela em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	296,2 kcal	15%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	7,3 g	10%*
Hidratos de Carbono	49,2 g	19%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. A origem da Aletria remonta é desconhecida. Hoje faz parte da tradição portuguesa e é feita por todo o país. Mais cremosa ou com consistência para comer à fatia, é um doce presente em muitas mesas de Natal em Portugal. A Aletria da Nestlé é uma receita perfeita para este Natal. Junte esta delícia à sua mesa!Juntar numa caçarola o leite com o açúcar, o pau de canela e a casca de limão; e levar ao lume até ferver.
2. Parte-se a aletria e junta-se, mexendo sempre para que não cole.
3. 3. Assim que estiver cozida, retirar e acrescentar as gemas (previamente desfeitas num bocadinho de leite).
4. Mexer bem e deitar numa travessa ou prato de servir, deixar arrefecer e polvilhar com canela em pó.