

Ocasiões Especiais | Natal

Sericaia

Trata-se de uma receita da doçaria conventual portuguesa. A receita de Sericaia é conhecida pela sua textura fofa e agradável. Embora não exista consenso quanto à sua origem, os conventos de Elvas e de Vila Viçosa reclamam a sua origem. É na altura do Natal que muitos correm atrás da deliciosa receita de Sericaia! A sua consistência fofa, ovos e abundância de canela, fazem desta receita uma combinação perfeita para o Natal.

40 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 l de leite meio gordo
230 g de farinha
1 pitada de sal fino
2 paus de canela
500 g de açúcar
8 ovos
4 gemas de ovo
canela em pó para polvilhar q.b.

Informação nutricional

Energia	658,4 kcal	33%*
Proteínas	17,3 g	35%*
Lípidos	11,3 g	16%*
Hidratos de Carbono	123,3 g	47%*

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

Preparação

1. Comece por ferver o leite com os paus de canela. Num tacho coloque a farinha, o sal fino e o açúcar e misture.Separe as gemas das claras e adicione as gemas ao preparado do açúcar. Mexa bem e deite o leite, deixando-o cair em fio, e mexendo sempre.
2. Leve ao lume sempre mexendo até espessar (aprox. 15 min), retire e deixe arrefecer mexendo de vez em quando.
3. Bata as claras em castelo firme e misture no preparado cuidadosamente, aos poucos envolvendo tudo muito bem.
4. Deite uma porção de creme no centro de um recipiente próprio ou de um pirex de ir ao forno, e depois colheradas do preparado em redor.
5. Polvilhe com bastante canela em pó. Leve a sericaia ao forno pré aquecido a 180ºC cerca de 20 minutos. Retire e deixe arrefecer.