

Cericaia

João Palmela



Ingredientes

12 ovos; 1 litro de leite; 150 g de farinha; 400g de açúcar; sal; 1 pau de canela; 1 casca de limão; canela em pó.

Para um prato de barro de 40cm de diâmetro.

1 Aquecer previamente o leite com o pau de canela, o sal e a casca de limão. Entretanto misture a farinha com o açúcar e junte ao leite já aquecido.

Faça um creme, mexendo sempre para não aderir ao tacho até atingir o ponto de estrada (ao mexer deverá ver com clareza o fundo do tacho).

Retire do Lume e deixe arrefecer um pouco.



2 Juntar as gemas dos ovos ao creme, sem bater.

Aquecer o prato em forno bem quente, 250° por 20 minutos.

Entretanto bata as claras em castelo, bem firmes e adicione ao preparado, incorporando com leveza.

Deite o preparado no prato, sem o retirar do forno para não arrefecer e de forma desencontrada. Polvilhe com canela em pó.



3 Levar a cozer por cerca de 25 a 30 minutos em forno a cerca de 230°.

Servir acompanhado por ameixas de Elvas, regado com a própria calda.

Nota: Em prato de 35cm os ingredientes deverão ser reduzidos a metade e a cozedura não deverá exceder 20 minutos.

