



# Sericaia



Funded by European Union  
Financiado pela União Europeia



# RECEITA DE SERICAIA

## Ingredientes:

12 ovos  
1 litro de leite  
500g de açúcar  
125g de farinha de trigo sem fermento  
1 casca de limão  
1 pau de canela  
Canela em pó  
Sal q.b.

## Preparação:

1. Num tacho, leve ao lume o leite, a casca de limão, o pau de canela e uma pitada de sal. Deixe ferver.
2. Parta os ovos e separe as gemas das claras. Junte o açúcar às gemas e bata até que fique uma gemada.
3. Num outro tacho, coloque a farinha e dissolva muito bem com o leite fervido, sem a casca de limão e o pau de canela. Se quiser, misture um pouco com uma vara de arames para que fique sem grumos. Aos poucos, adicione a gemada ao leite e mexa com uma vara de arames.
4. Leve novamente ao lume. Deixe cozinhar em lume médio e mexa com uma vara de arames até que engrosse. Quando o creme estiver grosso e antes de começar a ferver, retire do lume e deixe arrefecer.
5. Quando o creme estiver frio, bata as claras em castelo. Envolve as claras muito bem com o creme.
6. Coloque num prato de barro em colheradas. Polvilhe com bastante canela, aproximadamente 2 colheres de sopa.
7. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 40 minutos. Depois de cozido, retire e deixe arrefecer. Depois de frio está pronto a servir.

Acompanhe este doce com Ameixas de Elvas em Calda.

# SERICAIA

## Ingredients:

12 eggs  
1l of milk  
500g of sugar  
125g of wheat flour  
1 lemon peel  
1 cinnamon stick  
Cinnamon powder  
Salt (to taste)

## Preparation:

1. Put the milk, the lemon peel, the cinnamon stick and a bit of salt in a pan. Take to the fire and let it boil.
2. Break the eggs and separate the whites from the yolks. Add the sugar to the yolks and stir very well.
3. Put the flour in another pan and dissolve it very well in the boiled milk (without the lemon peel or the cinnamon stick). Add the egg yolks e stir very well.
4. Take the pan to the fire. Let it cook, stirring until it thickens. Take the pan out the fire before it starts to boil. Let it cool.
5. Once the cream is cold, whip the egg whites in a cloud. Add them to the cream.
6. Put the batter in a clay dish with a spoon. Sprinkle with cinnamon (about 2 table spoons).
7. Take it to the oven at 180°C and let it cook for about 40 minutes. Eat it after cold, with plums from Elvas.

