

Receita de Siricaia

Ingredientes

Para preparar essa deliciosa **receita de siricaia** em banho-maria, você vai precisar dos seguintes ingredientes:

- 9 gemas já peneiradas
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal (derretida)
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- Manteiga para untar
- Açúcar para polvilhar
- Canela em pó para polvilhar (opcional)

Modo de Preparo

Vamos ao passo a passo para preparar a sua siricaia usando a batedeira e assando em banho-maria:

1. Pré-aqueça o forno a 170°C. Prepare uma forma maior para o banho-maria, colocando água quente no fundo.
2. Em uma tigela grande, adicione as gemas peneiradas, a essência de baunilha e o açúcar. Usando a batedeira, bata em velocidade média até obter uma mistura clara e homogênea.
3. Enquanto a batedeira está ligada, acrescente a manteiga derretida, o leite condensado e o leite. Continue batendo até que tudo esteja bem incorporado e a mistura esteja leve.
4. Unte uma forma menor com manteiga e polvilhe açúcar, garantindo que a siricaia não grude.
5. Despeje a mistura na forma untada e coloque-a na forma maior com água quente. Isso garantirá um cozimento uniforme e uma textura cremosa.
6. Leve ao forno e asse por aproximadamente 50 minutos, ou até que a superfície esteja levemente dourada e firme ao toque.
7. Após assar, retire a forma do banho-maria e deixe esfriar antes de servir.

Recomendações para Servir

Siricaia pode ser servida cortada em pedaços ou em porções individuais. Finalize com uma leve polvilhada de canela em pó.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)