

PASTÉIS DE NATA

INGREDIENTES PARA 24 PASTÉIS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

600g de massa folhada

500 ml de leite

1 casca de limão

1 pau de canela

60g de farinha

500g de açúcar

250 ml de água

7 gemas

PREPARAÇÃO

1. Com o rolo da massa, estenda a massa num rectângulo.

Enrole a massa num rolo, acalcando bem.

Corte a massa em rodelas com espessura de 1,5 cm.

2. Coloque as rodelas dentro das formas dos pasteis, untadas com manteiga.

Com os polegares, comece a fazer pressão no centro da massa e espalhe-a até aos bordos de forma a que estes fiquem mais grossos, ficando a massa mais fininha no fundo.

Coloque as formas num tabuleiro de ir ao forno.

3. Dissolva a farinha num pouco de leite.

Leve o restante leite ao lume, junte o pau de canela e a casca de limão.

Quando estiver a ferver, junte a farinha e mexa bem.

Mexa até começar a ferver e apague o lume.

4. Num tacho, leve ao lume o açúcar e a água e mexa.

Depois de começar a ferver, deixe ferver exactamente 3 minutos.

Junte a calda de açúcar em fio ao leite e misture bem.

Coe tudo num passados e deixe arrefecer

NOTA: Deixe mesmo arrefecer até ficar frio.

5. Junte as gemas com o creme e mexa bem.

Encha as formas com o creme.

Leve ao forno pré-aquecido nos 250° durante 17 minutos.

6. Depois de cozidos, desenforme.

Sirva quentes ou frios, polvilhados com açúcar em pó ou canela em pó.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.12 €

<http://www.saborintenso.com/f23/pasteis-nata-5349/>