

PASTEIS DE LEITE CONDENSADO E AMÊNDOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 22 PASTEIS

250g de massa filo
Manteiga derretida para pincelar
1 lata de leite condensado com 397g
150g de amêndoa moída
5 gemas de ovo
1 ovo
300 ml de leite
400 ml de natas frescas para bater
4 colheres de sopa de açúcar em pó
50g de amêndoa laminada



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos
Custo: 11.00 € | Custo por pastel: 0.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pasteis-leite-condensado-amendoa-38369/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, misture com uma vara de arames o leite condensado, as gemas, o ovo partido, a amêndoa moída e o leite.
Leve ao lume e deixe cozinhar em lume médio sem parar de mexer.
Quando engrossar e antes de começar a ferver, apague o lume e mexa mais um pouco para não cozer demasiado.
 2. Na bancada, estenda uma folha de massa e pincele-a com manteiga derretida.
Por cima, coloque mais uma folha de massa, pincela-a com manteiga e repita o processo com mais outra folha, para prefazer 3 folhas no total.
Corte a massa em 6 retângulos iguais.
 3. Forre forminhas de alumínio previamente untadas com manteiga com um rectângulo de massa.
Aconchegue bem com cuidado para que a massa não rasgue.
Divida o recheio pelas forminhas.
Coloque as forminhas num tabuleiro de ir ao forno, sem que fiquem muito juntas.
Tente colocar as pontas da massa o mais na vertical possível para que depois seja mais fácil desenformar.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe assar entre 10 a 15 minutos.
Quando a massa estiver loirinha, retire.
Logo que possa, desenforme-as com cuidado.
Entretanto, num tabuleiro, coloque a amêndoa laminada e leve ao forno a torrar aproximadamente 10 minutos.
 5. Quando tudo estiver frio e na hora de servir, bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Junte o açúcar em pó e bata até que fique um chantilly bem consistente.
 6. Com um saco ou uma seringa de pasteleiro, cubra os pasteis com o chantilly.
Decore com as amêndoas laminadas.
- Os pasteis só devem ser decorados com o chantilly na hora de servir, pois as natas têm que ser guardadas no frigorífico e a massa não pode para que não perca a consistência.
E estão prontas a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com