

Pasteis de Leite Condensado e Limão

INGREDIENTES PARA 20 PASTÉIS

400g de massa folhada
Farinha para polvilhar
300 ml de leite
Raspa de 1 limão grande
1 lata de leite condensado com 397g
4 gemas de ovo
1 colher de sopa de amido de milho
Açúcar em pó q.b.
Canela em pó q.b.
20 forminhas untadas com manteiga



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 2.30 € | Custo por pastel: 0.12 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/pasteis-leite-condensado-limao-42818/>

PREPARAÇÃO

1. Polvilhe a bancada com um pouco de farinha.
Estenda a massa folhada num retângulo grande.
Enrole a massa num rolo e acalque bem.
Com uma faca, corte as pontas do rolo.
Corte o rolo em fatias com 1,5 cm de espessura.
2. Coloque uma rodela no centro de uma forma de alumínio.
Com os polegares faça pressão no centro da massa, espalhando-a até ao topo da forma de forma que os rebordos fiquem mais grossos.
Repita o processo até acabar a massa.
Coloque as formas num tabuleiro de ir ao forno.
3. Num tacho leve ao lume o leite e a raspa de limão.
Mexe e deixe ferver.
Depois do leite fervido, coe-o numa rede fina.
4. Num tacho, coloque o leite condensado, as gemas e o amido de milho.
Mexe muito bem com uma vara de arames até que o amido de milho fique dissolvido.
Aos poucos junte o leite e mexa muito bem.
5. Leve ao lume e deixe cozinhar em lume médio sem parar de mexer.
Logo que o creme engrosse e sem deixar ferver, retire do lume.
Divida o creme pelas forminhas sem encher demasiado.
6. Coloque o tabuleiro no forno pré-aquecido nos 230°C junto à resistência superior.
Deixe cozer entre 12 a 20 minutos até que os pastéis fiquem lourinhos.
Depois dos pastéis lourinhos, retire e desenforme.
7. Na hora de servir, polvilhe os pastéis com o açúcar em pó e canela em pó.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!