

Sobremesas Tartes

Pasteis de leite condensado

40 min. Fácil Económico 7 doses

Ingredientes

1 base de massa folhada
300 ml leite
1 raspa de limão
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 gemas de ovo
1 c. sopa amido de milho

Informação nutricional

Energia	291,1 kcal	15%*
Proteínas	7,9 g	16%*
Lípidos	10,9 g	16%*
Hidratos de Carbono	40,3 g	15%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Estenda a massa numa bancada e com uma faca, corte rodelas.
2. Coloque uma rodela no centro de uma forma de alumínio. Com os polegares modele a massa na forma. Repita o processo até acabar a massa.
3. Coloque as formas num tabuleiro de ir ao forno. Num tacho leve ao lume o leite e a raspa de limão.
4. Mexa e deixe ferver. Depois do leite fervido, coe-o numa rede fina.
5. Num tacho, coloque o leite condensado, as gemas e o amido de milho. Mexa muito bem com uma vara de arames até que o amido de milho fique dissolvido.
6. Aos poucos junte o leite e mexa muito bem. 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.

7 Demora cerca de 10 minutos. Divida o creme pelas forminhas sem encher demasiado.

8 Coloque o tabuleiro no forno pré-aquecido nos 220ºC.

9 Deixe cozer cerca de 20 minutos ou até que os pastéis fiquem lourinhos. Depois dos pastéis lourinhos, retire e desenforme.