Receitas em vídeo | Sobremesas

Pastéis de Nata

25 min. | Difícil | Económico | 14 doses

Ingredientes

100 ml de água
150 g de açúcar branco
1 Casca de limão
1 Pau de Canela
20 g Farinha sem fermento T55
250 ml Leite Gordo
3 Gemas
350 g de massa folhada (1 embalagem rectangular)
Canela em pó
Açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	41,9 kcal	2%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	10,6 g	4%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 250C.
2. Comece por fazer uma calda de açúcar: Num tacho junte a água, açúcar, pau de canela e casca de limão. Deixe levantar fervura, e conte aproximadamente 2 minutos, passado esse tempo retire o tacho do lume e reserve.
3. Coloque a farinha numa taça e junte 5 colheres de sopa de leite, misture bem até toda a farinha estar dissolvida no leite. De seguida junte as gemas e volte a misturar muito bem. Junte o restante leite à calda de açúcar e mexa.

4 Agora que a temperatura da calda de açúcar baixou pode juntar a mistura de farinha e gemas de ovos.

5 Volte a colocar o tacho ao lume e mexendo sempre deixe engrossar ligeiramente, mas sem nunca deixar ferver.

6 Assim que estiver no ponto retire o tacho do lume e coloque-o o creme numa taça para arrefecer.

7 Abra a massa folhada rectangular e enrole-a para formar um cilindro.

8 Corte o cilindro de massa folhada em pedaços com cerca de 1cm (largura de 1 dedo, aproximadamente).

9 Molhe cada umas das formas de pastéis de nata com um pouco de água.

10 Depois com a ajuda dos polegares estique a massa folhada a toda a volta da forma. Alinhe todas as formas num tabuleiro e encha com o creme até 2/3 da capacidade.

11 Leve os pastéis do forno até o topo estar ligeiramente queimado.

12 Desenforme-os ainda quentes e se desejar polvilhe com canela e açúcar em pó.