



Receitas de 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

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

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

### Preparação

Estenda a massa numa bancada e com uma faca, corte rodela.

- 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 220°C.
- 9 Deixe cozer cerca de 20 minutos ou até que os pastéis fiquem lourinhos. Depois dos pastéis lourinhos, retire e desenforme.