



Sobremesas Tartes

Pasteis de leite condensado

3 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.
- 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.
- 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.