



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