



Sobremesas Tartes

## 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

<b>Energia</b>	41,9 kcal	2%*
<b>Proteínas</b>	0,0 g	0%*
<b>Lípidos</b>	0,0 g	0%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 ferver, 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.