

Pastéis de Nata

Ingredientes: (para 12 pastéis)

- 300gr de massa folhada pronta (comprada) – A melhor é da marca Arosa.
- 250ml de leite
- 1 casca de limão
- 1 pau de canela
- 30gr de farinha de trigo
- 250gr de açúcar
- 125ml de água
- 3 ou 4 gemas de ovo



Modo de fazer:

1. Forre as formas de empadas (formas com 7,5cm de diâmetro x 3cm de altura) ou de cupcake com a massa folhada. Para ver como colocar a massa na forma, veja o vídeo abaixo (é difícil explicar – precisa ver).
 - a. <https://youtu.be/n529ZWCjYpl>
2. Em uma vasilha dissolva a farinha em um pouco de leite.
3. Em uma panela ferva o resto do leite com a canela e a casca de limão.
4. Quando ferver misture a farinha dissolvida ao leite e mexa bem.
5. Quando começar a ferver outra vez, desligue o fogo.
6. Em outra panela misture a água e o açúcar e mexa bem.
7. Leve ao fogo e depois que começar a ferver marque exatos 3 minutos.
8. Junte vagarosamente, aos poucos, a água com açúcar no creme da outra panela e vá mexendo sem parar.
9. Coe tudo em uma peneira e deixe esfriar.
10. Junte as gemas e mexa bem.
11. Encha as formas com o creme e leve em forno a 250°C por 17 minutos.



12. Desenforme e polvilhe com açúcar de confeiteiro e canela.

Retirado do site <http://www.saborintenso.com>