

# Pasteles de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

## Ingrédients

- 180g de azúcar granulada
- 35g de harina
- 500g de leche entera
- 1 cucharadita de canela (ajustar según vuestros gustos)
- 6 yemas de huevo
- 300g de masa de hojaldre
- 20g de mantequilla
- 15g de azúcar en polvo

## Préparation

1. Con las masas realizadas la semana pasada, tuve restos de masa de hojaldre, así que pensé que era el momento ideal para hacer pasteis de nata.
2. Probablemente conocéis estas pequeñas tartaletas de crema horneadas, una de las especialidades portuguesas más conocidas: una masa de hojaldre crujiente rellena de una crema aromatizada con cítricos y canela, ¡la golosina perfecta para terminar una buena comida!
3. Hice esta receta de forma impulsiva y no tenía molde para pasteis, así que utilicé moldes para muffins; el resultado seguramente habría sido mejor (con una masa mejor cocida) en moldes de verdad, pero si no queréis equiparos para una sola receta, es posible hacerlos sin.   
Material: Moldes para pasteis de nata  
Ingredientes: Utilicé la canela de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: Para 18 pasteis de nata: La crema: de azúcar granulada de harina de leche entera La cáscara de imón Vainilla en polvo (opcional) 1 cucharadita de canela (ajustar según vuestros gustos) 6 yemas de huevo Disolver la harina en frío con un poco de leche para obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
5. Calentar el resto de la leche con las cáscaras, la canela y la vainilla.
6. Cuando la mezcla esté caliente, añadir la harina, mezclar bien y volver a poner al fuego.
7. Hacer espesar a fuego medio, removiendo constantemente, como para una crema pastelera.
8. Cuando la mezcla haya espesado, añadir las yemas de huevo fuera del fuego, removiendo sin parar.
9. La masa de hojaldre & la cocción: de masa de hojaldre de mantequilla de azúcar en polvo Estirar la masa de hojaldre a 2mm de grosor.
10. Derrite la mantequilla y extiéndela con un pincel por encima, luego espolvorea con el azúcar.
11. Este paso es opcional, pero permite tener una masa más crujiente/caramelizada.
12. Enrolla la masa para hacer un rollo, luego corta trozos de 1 a 1,5 cm de grosor y extiéndelos en los moldes para pasteis (o como yo, en muffins).
13. Rellenar los fondos de masa con la crema, luego hornear en el horno precalentado a 210°C durante 15 a 20 minutos de cocción.
14. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla antes de espolvorear con canela y disfrutar.