

Pastéis de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g de açúcar refinado
- 35g de farinha
- 500g de leite integral
- 1 colher de chá de canela (a ajustar conforme seu gosto)
- 6 gemas de ovo
- 300g de massa folhada
- 20g de manteiga
- 15g de açúcar em pó

Préparation

1. Com as massas feitas na semana passada, eu tive sobras de massa folhada, então pensei que era o momento ideal para fazer pasteis de nata!
2. Você provavelmente conhece essas pequenas tortinhas de creme assadas, uma das especialidades portuguesas mais conhecidas: uma massa folhada crocante recheada com um creme aromatizado com cítricos e canela, a guloseima perfeita para terminar uma boa refeição!
3. Eu fiz esta receita de impulso e não tinha forma para pasteis, então usei formas de muffin; o resultado teria sido melhor (com uma massa melhor cozida) em formas verdadeiras, mas se você não quer se equipar para uma única receita, é possível fazê-los sem.
Material : Formas para pasteis de nata
Ingredientes : Eu usei a canela da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo : Para 18 pasteis de nata : O creme : de açúcar refinado de farinha de leite integral As raspas de imão Baunilha em pó (opcional) 1 colher de chá de canela (a ajustar conforme seu gosto) emas de ovo Dissolva a farinha fria com um pouco de leite para obter uma mistura homogênea e sem grumos.
5. Aqueça o restante do leite com as raspas, a canela e a baunilha.
6. Quando a mistura estiver quente, adicione a farinha, misture bem e coloque de volta no fogo.
7. Deixe engrossar em fogo médio, mexendo sem parar, como para um creme pâtissier.
8. Quando a mistura tiver engrossado, adicione as gemas fora do fogo, mexendo sem parar.
9. A massa folhada & o cozimento : de massa folhada de manteiga de açúcar em pó Estenda a massa folhada com 2mm de espessura.
10. Derreta a manteiga e pincele sobre a massa, depois polvilhe com o açúcar.
11. Esta etapa é opcional, mas permite ter uma massa mais crocante/caramelizada.
12. Enrole a massa para fazer um rolo, depois corte pedaços de 1 a 1,5cm de espessura e estenda-os nas formas para pasteis (ou como eu, nas de muffin).
13. Preencha os fundos de massa com o creme e, em seguida, leve ao forno pré-aquecido a 210°C por 15 a 20 minutos de cozimento.
14. Desenforme e deixe esfriar em uma grade antes de polvilhar com canela e se deliciar!