



## Pastel de nata



60 min



Média



20 unidades



3.5

### Ingredientes

leite meio-gordo	1 L
cascas de limão	2 unid.
pau de canela	2 unid.
açúcar	500 g
farinha	100 g
ovo M (2 ovos + 10 gemas)	12 unid.
massa folhada	500 g



### Preparação

#### Passo 1

Pré-aqueça o forno a 240 °C.

#### Passo 2

Num tacho, coloque o leite, as cascas de limão e os paus de canela.

#### Passo 3

Leve ao lume até levantar fervura e desligue.

#### Passo 4

Numa taça, misture o açúcar com a farinha.

#### Passo 5

Acrescente a mistura ao leite, ainda bem quente, mexendo bem com varas.

#### Passo 6

Retire as cascas de limão e os paus de canela e deixe arrefecer durante 10 minutos.

#### Passo 7

Junte os ovos inteiros e as gemas. Mexa com as varas até formar um creme homogéneo. Leve ao lume novamente, mexendo sempre até engrossar.

#### Passo 8

Enrole a massa folhada formando um cilindro e corte em rodela de 3 cm cada.

### **Passo 9**

Com a ajuda dos polegares humedecidos, forre pequenas formas metálicas espalhando bem a massa até ao rebordo.

### **Passo 10**

Deite o recheio nas formas e leve ao forno durante 15 minutos, ou até dourarem. Sirva ainda quente. Sugestão: polvilhe com canela.