

FOLHADO COM CREME DE PASTELEIRO E CANELA



CONFEÇÃO

1. Picar a passa folhada com um garfo. Cortar em 3 retângulos semelhantes e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal. Levar ao forno pré-aquecido a 190º até a massa estar cozida (cerca de 20 a 25 minutos). Para a massa não crescer muito, cobrir com um tapete de silicone (mas é preciso ir espreitando para não deixar queimar a massa) ou quando a massa começar a crescer, furar com um garfo ou palito.

4. Creme de pasteleiro na Cuisine Companion:

5. Na taça da CC colocar o acessório misturador. Juntar 200 ml de leite, o açúcar e a casca do limão.

6. Programar 8 minutos, 90º, velocidade 2.

7. Entretanto, num recipiente juntar as farinhas e 50 ml de leite, misturando bem com um garfo. Juntar as gemas e mexer bem. Reservar.

8. No final dos 8 minutos, retirar a casca do limão e juntar as farinhas com o leite e as gemas.

9. Programar mais 8 minutos, 90º, velocidade 4.

11. Este creme fica muito consistente, enquanto arrefece o melhor é colocá-lo num recipiente coberto com película aderente, levando a película, mesmo até ao creme, senão cria uma "capa" como o leite creme.

13. Para formar o bolo:

14. Colocar um retângulo de massa folhada, cobrir com creme de

INGREDIENTES

- 1 PLACA DE MASSA FOLHADA RETANGULAR DE COMPRA
- CREME DE PASTELEIRO
- CANELA EM PÓ QB
- PARA O CREME DE PASTELEIRO:
 - 250 ML DE LEITE (200+50)
 - 75 GR AÇÚCAR 2 GEMAS 15 GR FARINHA DE TRIGO 15 GR FARINHA MAIZENA
- 1 LIMÃO (CASCA)

pasteleiro. Colocar outro retângulo de massa folhada, cobrir com mais creme de pasteleiro,. Colocar o último retângulo de massa folhada, cobrir com o restante creme de pasteleiro e polvilhar com canela.
