Sobremesas

TARTE PASTEL DE NATA

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 150 GR DE ÁGUA
- 300 GR DE AÇÚCAR
- 6 GEMAS
- 1 OVO
- 45 GR DE MAISENA
- 40 G FARINHA T55
- 500 GR DE LEITE
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 2 PAUS DE CANELA
- 1 PLACA REDONDA DE MASSA FOLHADA DE MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 220 graus, com ventilação, se possível.
2. Colocar na taça, com o acessório batedor, todos os ingredientes, menos o limão, os paus de canela e a massa folhada. Programar 60 segundos, na velocidade 4.
3. Adicionar a casca de limão e os paus de canela e escolher o programa Sobremesas, diminuindo o tempo para 10 minutos e aumentando a temperatura para 100 graus.
4. Forrar uma tarteira com a massa folhada (conservar o papel), picar com um garfo (só à superfície, tendo o cuidado de não furar a massa até ao fundo). Despejar o preparado por cima.
5. Levar ao forno até a massa folhada estar cozida e o creme coradinho (cerca de 20 a 25 minutos).
7. NOTA: Adaptação à CC da receita de Pastéis de Nata de Jorge Anjos (de O Cantinho do Jorge).