Sobremesas

PASTEIS DE NATA

Receita de Fã
Médio
60 Min.
1-20 Doses

INGREDIENTES

- PASTEL NATA
- -MASSA FOLHADA
- 250G FARINHA SEM FERMENTO
- 140 GR AGUA FRIA
- 1 COLHER DE CHÁ SAL (RASA)
- 180G DE MARGARINA FOLHADA
- -CALDA DA NATA
- 400GR DE AÇUCAR
- 200GR AGUA
- 1 PAU DE CANELA
- 1LIMÃO (APENAS A CASCA PARTE AMARELA)
- -RECHEIO DA NATA
- 80GR FARINHA S/FERMENTO
- 60GR DE MAIZENA
- 100GR DE ÁGUA
- 500GR DE LEITE
- 6 GEMAS DE OVO
- 1OVO

CONFEÇÃO

1. PASSOS:
2. Massa Folhada.
3. Colocar no copo agua/farinha e o sal 2min/V7, até a massa ficar uniforme, retirar e reservar durante 20 min.
4. Adicionar a margarina folhada à massa e dar 2 voltas, deixar a descansar 10min.
5. Passar rolo na massa folhada, e embrulhar novamente.
6. Calda da Nata.
7. Colocar tudo no copo durante 6 min com o acessório misturador durante 6 min no programa 1 Mijoté, retirar do copo e reservar a calda.
8. Recheio da Nata.
9. Colocar no copo agua/farinha/maizena 2min/V8 com acessório misturados ate ficar uma papa, se não ficar bem desfeita programar mais 1 min.
10. Ferver leite à parte
11. Programar 2min/V7 colocar o leite pelo orificio da tampa,
12. Programar mais 5 min/V7 e colocar a calda da nata pela orifício da tampa
13. Programar 2min/V7 colocar as gemas e o ovo pela orifício da tampa,
15. Pré aquecer o forno 250ºC.

17. Depois do Recheio pronto, dividir a masa folhada em pequenos pedaços e esticar bem cada um desses pedaços para ficarem bem finos, de seguida enrolar cada um desses pedaços em rolos compridos.

18. Enrola a massa e cortar em pedaços de cerca de 2 cm, e deixe repousar cada pedaço dentro da forma 5min.

19. Moldar a massa nas formas, encher cada forma com o recheio.

20. Levar ao forno ate ficarem queimados o tempo é relativo.

22. P.s. Não se assustem com a calda ficar muito liquida ela depois no forno ela coze.