

TARTE PASTEL DE NATA-CHOCO



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório amassar e juntar todos os ingredientes à excepção dos paus de canela e a casca de limão e programar 60s/vel.6
2. Retirar o acessório e substituir pelo acessório batedor Juntar a casca de limão, os paus de canela e programar programa sobremesas, mudando a temperatura para 100°/ 10 minutos
3. Pré-aquecer o forno a 200° cerca de 20 a 25m (depende do forno por isso vá vigiando até verificar que a massa folhada está douradinha
4. Forrar a forma com a massa folhada e no fim verter o creme cobrindo o fundo da massa folhada reservar o restante.
5. Depois pequenas porções de tulicreme ou nutella e depois verter por cima o restante creme.
6. Quando retirar do forno dá sensação que está um pouco líquida, mas depois de arrefecer solidifica.
7. Receita inspirada de:
8. <http://susybimbolica.blogspot.fr/2017/11/natelas-pasteis-de-nata-com-nutella.html> e <http://bimbyworld.com/pastel-nata-simples.bimby>

INGREDIENTES

- 1 BASE DE MASSA FOLHADA
- 150G DE ÀGUA
- 280 G DE AÇÚCAR (USEI XYLITOL)
- 6 GEMAS DE OVO
- 1 OVO
- 45G DE AMIDO DE MILHO (MAISENA)
- 40G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 500G DE LEITE
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 2 PAUS DE CANELA
- TULICREME/ NUTELA OU OUTRO TIPO DE CHOCOLATE DE BARRAR Q.B (OU PEPITAS DE CHOCOLATE)