



Pastéis de nata

ingredientes

[Para 6 pessoas](#)

massa

- . 300 g de farinha
- . 250 g de manteiga
- . sal e água q.b.

recheio

- . 5 dl de natas
- . 9 gemas
- . 9 colheres de sopa de açúcar

preparação

Misture a farinha e o sal diluído na água e trabalhe a massa até a ligar. Divida a margarina em três porções. Estenda a massa, espalhe sobre ela uma das porções da margarina e enrole como um tapete. Repita esta operação mais duas vezes até se esgotar a margarina. No final, deixe descansar 20 minutos.

Em seguida, corte a massa em fatias com cerca de 2 cm de espessura.

Coloque cada fatia sobre uma forma lisa própria para queques; rode com os dois polegares a forma num sentido, espalhando a massa de modo a encher com a ela a forma toda.

Entretanto leva ao lume em banho-maria as gemas batidas com o açúcar e as natas até o preparado engrossar. Deixe arrefecer e deite uma colher de sobremesa em cada forma.

Leve as formas ao forno a 180° C, durante cerca de 25 minutos, até os pastéis ficarem cozidos e tostados.

Sugestão: Sirva os pastéis ainda mornos, polvilhados com canela e açúcar em pó, à moda dos pastéis de Bélem.

