

Recete de los pasteis de nata

Ingredientes :

30g de harina
130g de azúcar
250ml de leche
75ml de agua
4 yema de huevo 1 más de hojaldre
1 ralladura de limón
12 moldes de pasteis de nata

N.B : para reemplazar la ralladura de limón, podemos utilizar 1 cuchara sopera de zumo de limón.

Pasos :

- 1) Enrollamos la masa de hojaldre y la cortamos en 12 partes iguales.
- 2) Enmantecamos los 12 moldes y colocamos las 12 partes de masa dentro. Aplastamos con los dedos si necesario.
- 3) Calentamos 150 ml de leche con la ralladura de limón. Mezclamos la harina y los 100 ml de leche restantes en un tazón.
Cuando la leche empiece a hervir, añadimos el contenido del tazón y mezclamos constantemente con un batidor. Después de algunos minutos, la mezcla debería espesarse.
- 4) Echamos esta mezcla en un colador para quitar la piel del limón y los grumos. Ponemos el agua y el azúcar a calentar en un cazo.
- 5) Cuando la mezcla empiece a hervir, esperamos 4 minutos y mezclamos el almíbar con la crema de leche.
Dejamos enfriar algunos minutos.
- 6) Añadimos las yemas de huevo y mezclamos. Echamos la mezcla en los moldes, sin llegar hasta arriba.
- 7) Cocemos durante 15 minutos a 230°.
- 8) ¡¡Podemos comerlos calientes o fríos !!

N.B2 : ¡Todas las fotos son mis realizaciones !

