Pastel de Belém

www.receitasdafia.com/receitas/pastel-de-belem

Viaje até Portugal com o nosso autêntico Pastel de Belém! Uma delícia irresistível com massa folhada crocante e um recheio cremoso de dar água na boca.

80 min 24 unidades

Ingredientes

- 2 pacotes de massa folhada pronta
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de água
- Casca de 1/2 limão
- 2 paus de canela
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 6 gemas

Modo de Preparo

1. Em uma panela, leve ao fogo o açúcar, água, cascas de limão e canela até ferver. Deixe por mais 1 minuto e reserve na geladeira por 30 minutos.
2. Coe a calda e reserve.
3. Em outra panela, misture o amido de milho e a farinha de trigo com 1 xícara de leite. Em seguida, adicione a 1/2 xícara restante de leite e leve ao fogo médio, mexendo constantemente, até engrossar o creme.
4. Retire do fogo e continue mexendo até esfriar.
5. Adicione a calda de açúcar com canela gradualmente, misturando bem.
6. Peneire as gemas e misture até incorporar.
7. Retire a massa folhada do freezer e comece a enrolar a partir da lateral.
8. Corte em 12 pedaços iguais, passando a faca com delicadeza.
9. Umidifique os pedaços com água fria e ajeite-os em forminhas, esticando para ficarem finas.
10. Despeje o recheio nas forminhas até 3/4 da capacidade.
11. Disponha as formas em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a temperatura máxima por 15 minutos.
12. Espere esfriar e desenforme.
13. Sirva e aproveite essa delícia portuguesa!