Pasteis de Belem (PORTUGAL)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** Olguita

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Templados y con azúcar glass y canela espolveradas por encima están para morirse.

Descripción:

Estos pasteles son una de las especialidades de la cocina Portuguesa. Tanto su nombre como su receta estan registrados y lleva más de 200 años siendo secreta. Esta receta es la más aproximada que he encontrado (según dice su creador). Lo cierto, es que, se parezcan o no, estos están deliciosos.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 ml. de leche entera
- 250 gr. de azúcar
- 50 gr. de harina de trigo
- 6 yemas de huevo
- 300 gr. de masa de hojaldre
- La piel de medio limón
- Canela en rama
- Moldes para flan

Preparación:

Paso 1

Enrollar la masa de hojaldre haciendo un cilindro.

Paso 2

Cortar porciones de unos 3 cm.

Paso 3

Untar de mantequilla los moldes y colocamos una porción en el centro de cada uno.

Paso 4
Poco a poco ir adaptando la masa para que coja la forma del molde, del centro hacia afuera, dejando el borde un poco más gordito.

Paso 5
Pinchar con un tenedor la base y dejar reposar 20 minutos.

Paso 6
Para la crema del relleno: Separar 100 ml. de la leche en una taza, añadimos la harina y batimos bien con un tenedor para que se vaya diluyendo. No deben quedar grumos, así que podemos usar la batidora. Reservar.

Paso 7
En un cazo calentamos la leche con el limón y la canela. Cuando comience a hervir, añadimos poco a poco la mezcla de harina y leche sin parar de remover.

Paso 8
Cuando vuelva a hervir, quitamos el limón y la canela. Añadimos el azúcar poco a poco y remover continuamente.

Paso 9
Cuando obtengamos una masa bien homogénea, retiramos del fuego y dejamos que repose 10 minutos.

Paso 10
Batir las yemas y echarlas en la olla pasándolas por un colador.

Paso 11
Mezclamos bien hasta obtener una crema lisa y homogénea.

Paso 12
Colocar los moldes en la bandeja del horno, y rellenar con la crema sin llegar al borde.

Paso 13
Hornear 15-20 minutos a 220 ºC hasta que veamos que la crema está dorada-tostada.

Paso 14
Dejar templar antes de desmoldar.