

## Pasteis de Belem (PORTUGAL)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** mailo



**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 están 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 °C hasta que veamos que la crema está dorada-tostada.*

#### **Paso 14**

*Dejar templar antes de desmoldar.*