

Pastel de nata

Ingredientes

Receita para 6 pessoas

50 cl de leite • 250 g de açúcar • 40 g de farinha • 1 ovo • 4 gemas de ovo
• 1 pitada de sal • 1 vagem de baunilha sem grainhas • Sumo de limão • 1 massa folhada

Preparação

Aquecer o leite numa caçarola com a vagem de baunilha sem grainhas.

No Cúter Robot Coupe, misturar a farinha, o açúcar e o sal com o leite.

Acrescentar o ovo inteiro e em seguida as gemas de ovo. Incorporar o sumo de limão. Continuar a misturar com o Cúter durante 5 minutos.

Estender a massa folhada em formas pequenas previamente barradas com manteiga. Com um saco de pasteleiro, encher as formas.

Cozer a 210°C durante 10 minutos até ganhar cor.

Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa
R3



Cúter de mesa
R4



Cúter de mesa
R5 Plus