

Pastel de Nata

Olá,

Hoje a receita é de um doce tradicional português; O Pastel de Nata! Fica uma delícia e não é tão difícil quanto parece!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pacote de massa folhada (usei da marca Arosa)
- 800 g. de nata
- 8 gemas
- 2 colheres de chá de farinha de trigo
- 200 g. de açúcar
- Raspas de limão

Modo de fazer:

Corte a massa folhada e coloque em forminhas de empadas, empurre com os dedos ligeiramente molhados em água, esmague e forre as forminhas.

Para o creme misture todos os ingredientes ao fogo até levantar fervura. Ainda morno coloque sobre as massas pré-assadas e leve para o forno quente por 35 minutos ou até que fiquem dourados.



[Clique para ampliar](#)

Polvilhe açúcar e canela e sirva quentinho!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$