

# PASTELES DE NATA DE BELEM

## INGREDIENTES

### Base

- 500 g de hojaldre (comprado o casero).

### Crema

- 500 g de leche entera
- 275 g de azúcar
- 85 g de yemas
- 50 g de harina corriente
- 1 peladura de limón
- 1 trozo de canela en rama

## PREPARACION

### Relleno

1. Poner el azúcar con la harina en un cuenco y mezcla con varillas
2. Verter la leche en un cazo, añadir la peladura de limón y la canela, y llevar a ebullición. Retirar del fuego y esperar hasta que la leche esté templada.
3. Retirar el palo de la canela y la peladura de limón y añadir la mezcla de azúcar y harina. Calentar a fuego lento removiendo, hasta que espese, con cuidado de que no se pegue en el fondo.
4. Retirar del fuego, tapar y deja enfriar hasta los 45º para que no se cuajen las yemas. Añadir las yemas y remover.

### Montaje y horneado

1. Poner el horno a 250 grados, más si se puede, la intensidad debe ser alta.
2. Engrasar unos moldes de magdalena con spray antiadherente, mantequilla o harina.
3. Estirar el hojaldre y enrollarlo hasta hacer un cilindro. Cortar porciones del rollo de unos 5 cm, aplástalas y darle la forma de los moldes, como una canastilla.
4. Rellenar los moldes con la crema, colocarlos en una bandeja de horno y cocer durante 15 minutos o hasta que estén doraditos, casi con u punto de quemados.
5. Sacar los pasteles del horno para comprobar el punto: si al sacudir la bandeja se mueven es que les falta coccióón.
6. Retirar los pasteles del horno, dejar reposar 15 minutos antes de desmoldar.