Pastéis de Belem II

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 dl de nata
- 100 g de azúcar glas
- 6 yemas de huevo
- 200 g de masa de hojaldre

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar en un cazo la nata con el azúcar. En un recipiente amplio batir las yemas hasta que estén espumosas y mezclar con la nata caliente sin parar de batir. Poner a cocer de nuevo en el fuego al baño maría removiendo sin parar hasta que la crema espese. Precalentar el horno a 180º. En una superficie enharinada extender el hojaldre lo más fino posible y cortar pociones de masa del tamaño de los moldes elegidos. Engrasar los moldes y forrarlos con la masa. Con ayuda de una jarra rellenar las tartaletas de crema dejando 1/2 cm del borde. Meter en el horno y dejar que cuajen durante 30 minutos. Sacar, dejar enfriar y servir.