

Pasteis de nata (dolcetti Portoghesi)

- Ingredienti
- 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolari
- 500 ml. di latte intero
- la scorza di un limone grattugiata
- 1 stecca di cannella
- 60 gr. di farina
- 200 gr. di zucchero
- 150 ml. di acqua
- 7 tuorli

Stendiamo un po' la pasta sfoglia col mattarello, aiutiamoci con una spolverata di farina. Poi arrotoliamola su se stessa, ben stretta. Ripetiamo la stessa procedura con l'altro rotolo. Tagliamoli entrambi a fette di circa 1,5 cm. di spessore e mettiamole in stampini di circa 7 cm. di diametro in silicone (vanno bene anche quelli in alluminio), imburrati e infarinati. Una volta messa la fetta di pasta sfoglia dentro lo stampino, con i pollici facciamo una piccola pressione, partendo dal centro e poi verso i bordi, che risulteranno piu' spessi, mentre il fondo sara' piu' sottile. A questo punto accendiamo il forno per farlo scaldare. Sciogliamo la farina in un po' di latte freddo, mescolando bene per eliminare i grumi. Mettiamo il latte restante, la stecca di cannella e la scorza del limone in un pentolino e, quando sta per bollire, spegniamo il fuoco, versiamo la farina sciolta nel latte e amalgamiamo fino a che non si addensa (verra' fuori un composto simile alla besciamella). In un altro pentolino, mescoliamo l'acqua e lo zucchero e una volta raggiunto il bollore, facciamo cuocere per tre minuti esatti. Aggiungiamo poco per volta lo sciroppo ottenuto al composto di latte e farina e mescoliamo bene. Passiamo il tutto in un colino e lasciamo raffreddare per 5-7 minuti. Infine, uniamo i tuorli e

mescoliamo ancora, otterremo una crema piuttosto liquida. Versiamo la crema dentro i pirottini con la sfoglia e inforniamo a 250 gradi per 20 minuti circa o, comunque, fino a che la crema non presenterà le tipiche bruciature in superficie. Facciamo raffreddare prima di estrarli dagli stampini. Serviamo con una spolverata di cannella oppure di zucchero a velo.