

RecetaKA

PASTÉIS DE BELÉM

Ingredientes para 12 unidades: 4 yemas de huevo / 50 g de fécula de maíz / 100 g de azúcar / 500 ml de nata para montar / 1 rama de canela / ½ limón (cáscara) / 1 masas de hojaldre /azúcar glas (opcional)



Elaboración

1. En un cazo echar el azúcar, la nata (reservando 70 ml), la canela y la cáscara de limón
2. Calentar a fuego medio. Poner en un bol las 4 yemas y mezclar con varilla
3. Añadir la nata reservada y mezclar bien con varilla. Añadir la fécula de maíz y mezclar bien hasta integrar perfectamente.
4. Cuando la nata con el azúcar haya calentado y justo en el momento de romper a hervir añadir la mezcla de yemas y fécula
5. Remover con varillas rápidamente y retirar del fuego
6. Extender la masa de hojaldre y cortar círculos de unos 7cm. Colocarlos en moldes antiadherentes para hacer magdalenas previamente cubiertos con mantequilla. La masa debe cubrir el fondo y las paredes. Pinchar las bases para evitar que no suban al hornearse.
7. Echar la crema cubriendo únicamente 2/3 de la capacidad total
8. Hornear a 200º durante 12' a 20'. O hasta que la superficie de la crema esté ligeramente quemada
9. Retirar y dejar enfriar. **Para servir:** espolvorear con canela o azúcar glas

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

