

Pastel de nata

O pastel de nata, de origem conventual, é um ex-libris da doçaria portuguesa. Anualmente realiza-se o concurso “O Melhor Pastel de Nata”, para avaliação desta popular especialidade. A receita original do pastel de Belém, oriunda do Mosteiro dos Jerónimos, localizado na zona de Belém, é um segredo bem guardado pelos mestres pasteleiros da Fábrica dos Pastéis de Belém. Estes doces são fabricados nas atuais instalações desde 1837 e segundo a receita secreta do Mosteiro.

Embora possam parecer iguais, o pastel de Belém, somente vendido na Fábrica dos Pastéis de Belém, e o pastel de nata (inspirado no de Belém), vendido por todo o lado, são diferentes tanto no recheio como na textura da massa folhada.

Receita

Massa folhada

- 300 gr farinha
 - 250 gr margarina para folhados
 - 1/4 colher chá de sal
 - 50 ml água
1. Misture a farinha o sal e a água, trabalhe a massa até ligar.
 2. Divida a margarina em 3 porções. Estenda a massa, espalhe sobre ela 1/3 da margarina e enrole como um tapete. Repita esta operação mais duas vezes, até acabar a margarina. Deixe descansar 20 minutos.
 3. Com o rolo da massa, estenda a massa num retângulo.
 4. Corte a massa em rodela de 2 cm de espessura.
 5. Coloque cada rodela sobre uma pequena forma lisa, pressionando o centro, de modo a cobrir a forma.

Recheio

- 1/2 lt natas
 - 9 gemas
 - 10 colheres sopa de açúcar
 - canela
 - açúcar em pó
1. Leve ao fogo em banho-maria as gemas batidas com o açúcar e as natas até o preparado engrossar.
 2. Deixe amornar e coloque o preparado dentro de cada forma.
 3. Leve ao forno pré-aquecido nos 290°, até ficarem cozidos e tostados (cerca de 15 minutos).
 4. Retire do forno, desenforme, sirva quentes ou frios, polvilhados com açúcar em pó e canela.