

Pasteis de Belém

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Agua: 160 mililitros

Azúcar Glas: c/n

Canela En Polvo: c/n

Harina: 65 grs

Leche: 330 mililitros

Azucar: 150 grs

Canela: 1 Rama

Yemas de huevo: 6 Unidades

Hojaldre: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Relleno

- Poner a calentar en una cazuela el azúcar con el agua y la rama de canela.
- *Hervir* hasta que se disuelva el azúcar y dejar reposar hasta que se enfríe.
- Retirar la canela.
- Calentar la leche y la añadir a un bol con la *harina*, remover bien y añadir la mezcla anterior de azúcar y agua.
- Volver a poner al fuego y cocinar 10 minutos hasta que espese.
- Fuera del fuego incorporar las yemas y batir hasta que se incorporen a la mezcla.

Armado

- Enrollar la masa de *hojaldre* haciendo un rulo o cilindro y cortar porciones de unos 3 cm.
- Untar de *mantequilla* o aceite los moldes y colocar un cilindro en el centro de cada uno.
- Poco a poco ir adaptando la masa para que coja la forma del molde, del centro hacia fuera, dejando el borde un poco más gordito.
- Dejar que repose unos 10 minutos en la nevera.
- Verter la *crema* del relleno sobre el *hojaldre* y hornear a 250 °C durante 15 minutos.
- Servir con azúcar glas y canela.