

MINI PASTÉIS DE NATA DE ALHO FRANCÊS

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

200g de Alho francês em juliana bem fina (só parte branca)

80g de Natas

3 gemas de ovo

300g de Massa folhada

Manteiga q.b.

Sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 215°C. Comece por refogar o alho francês num tacho com um pouco de manteiga, deixe estufar ligeiramente e acrescente um pouco de água. Deixe cozer. Quando estiver cozido, apague o lume e deixe arrefecer. Coloque a massa folhada numa superfície polvilhada com farinha, polvilhe a massa com um pouco de farinha em cima e estique com o rolo. Barre a massa com uma camada fina de manteiga e enrole em forma de cilindro. Apare as pontas do cilindro. Enrole em papel vegetal e leve ao frigorífico durante 30 minutos. Coloque numa taça três gemas, acrescente as natas e bata o preparado com a ajuda de umas varas. Triture muito bem o alho francês. Acrescente um pouco de sal e pimenta e triture novamente. Retire a massa do frigorífico. Corte a massa em cilindros com 1,5cm/2cm de espessura. Para forrar as formas dos mini pastéis de natas, molhe os polegares em água tépida e pressione o cilindro de massa até cobrir a forma de forma uniforme. Coloque as formas já forradas num tabuleiro. Encha as formas até dois terços com a mistura do alho francês. Leve ao forno durante 10 a 15 minutos. Retire do forno, retire as formas e sirva. Acompanhe os pastéis de nata com o Creme frio de cenoura e laranja.

