**Food and Shopping**

**Pastéis de Nata/ Pastéis de Belém**

The pastéis de nata were created before the 18th century by Catholic monks at the [Hieronymites Monastery](https://en.wikipedia.org/wiki/Jer%C3%B3nimos_Monastery) ([Portuguese](https://en.wikipedia.org/wiki/Portuguese_language): Mosteiro dos Jerónimos) in the [civil parish](https://en.wikipedia.org/wiki/Freguesia) of [Saint Mary of Bethlehem](https://en.wikipedia.org/wiki/Bel%C3%A9m_%28Lisbon%29) (Santa Maria de Belém), in Lisbon.

**Tempo:** 1hora

**Ingredientes**

* 1 ovo inteiro (grande)
* 2 gemas de ovos (grandes)
* 115 g de açúcar refinado
* 2 colheres de sopa de farinha de milho
* 400 ml de leite gordo (cremoso)
* 2 colheres de chá de extrato de baunilha
* 1 folha massa folhada pronta

**Intruções**

* 1. Unte levemente uma forma de muffin de 12 furos e pré-aqueça o forno a 200C / 180C fan /Gas 6.
	2. Coloque os ovos, as gemas, o açúcar e a farinha de milho numa panela e misture bem; em seguida, adicione o leite gradualmente até que a mistura esteja bem misturada e lisa.
	3. Coloque a panela em fogo médio e mexa constantemente até engrossar e começar a ferver. Retire a panela do fogo e misture o extrato de baunilha.
	4. Coloque o creme numa tigela de vidro / cerâmica para esfriar e cubra com película aderente para evitar a formação de crosta.
	5. Corte a folha de massa em duas partes e coloque-as umas sobre as outras. Enrole a massa firmemente, do lado mais curto, em uma torta e corte-a em 12 rodadas de tamanho uniforme.
	6. Numa área enfarinhada, enrole cada rodada em um disco (aprox. 10cm) e pressione os discos de massa na forma de muffins.
	7. Com uma colher coloque o creme e leve ao forno por 20-25mins até dourar por cima.
	Deixe esfriar na forma por 5 minutos e depois retire os pastéis de nata da forma.