

La receta secreta de los pasteles de Belém

Ingredientes

Parte 1: La masa

- 1 Kg de harina
- 500 ml de agua
- 500 gr de mantequilla de hojaldre
- 20 gr de sal

Parte 2: La 'calda' (jarabe) de azúcar

- 1 Kg de azúcar
- 600 gr de agua
- 2 pelus de limón
- 1 ramita de canela

Parte 3: La crema

- 1 litro de leche
- 100 gr de harina
- 50 gr de maizena
- 1 litro de jarabe de azúcar previamente elaborado
- 10 yemas de huevo
- 2 huevos enteros

Nuestra médico nutricionista de cabecera, **Magda Carlas**, dedicó hace unas semanas uno de sus [vídeo posts a los pasteles de Belém](#), una auténtica delicia de hojaldre y crema típica de Portugal. Fue tal el revuelo que causaron esos mini dulces que hemos vuelto a [A Casa Portuguesa](#) de Barcelona para que compartan con Gastronosfera su **receta secreta**. ¡Y aquí la tenemos! Sin embargo, antes de

ponerse manos a la obra, desde A Casa Portuguesa **Miguel Ángel Ramos** lanza un reto bromeando: "no intenten hacer esto en casa... ¡porque es IMPOSIBLE!". ¿Quién es el valiente que se atreve a intentarlo?

ELABORACIÓN (para unos 30 pasteles)

Parte 1: La masa Durante 30 minutos en la amasadora. - Una vez hecha la masa, se estira en la mesa en una placa rectangular. - Dentro de la placa se junta con 500 gr de mantequilla de hojaldre y se pasa todo por la laminadora hasta obtener una placa uniforme con un espesor de un dedo. - Esta placa se enrolla formando un tubo de masa (como se ve en el [vídeo](#))

Parte 2: La 'calda' (jarabe) de azúcar - Se pone todo a hervir hasta que el azúcar esté completamente diluido en el agua.

Parte 3: La crema - Se mezcla todo hasta obtener una crema uniforme y sin grumos.

Parte 4: Último paso - Se cortan ruedas de masa de más o menos 25 gr y se "abren" en los moldes propios para hacer pasteles de Belém (son más bajitos que los normales). - Se llenan los moldes con la crema. - Se mantienen en el horno unos 8 minutos a 400 grados. - Se dejan fuera unos 15-20 minutos y... ¡Ya están listos para comer!