

Tarteletes de leite-creme chinesas



A doçaria não é o ponto forte da culinária chinesa. Todavia, existem alguns doces e sobremesas interessantes, como estas tarteletes que relembram um pouco os pasteis de nata portugueses. Um docinho delicioso para acompanhar chá ou café...

Ingredientes para 15 tarteletes ou para 30 mini-tarteletes

Massa

- 175 g de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 60 g de manteiga amolecida
- 2 colheres (sopa) de banha
- 2 colheres (sopa) de água

Recheio

- 2 ovos pequenos
- 60 g de açúcar
- 175 ml de leite
- 1/2 colher (chá) de noz-moscada em pó

- farinha
- manteiga
- noz-moscada em pó

Preparação

Peneirar a farinha por cima de uma tigela. Juntar o açúcar. Incorporar a manteiga e a banha, misturando até a massa se parecer com farelo. Adicionar a água e amassar até o preparado ficar com uma consistência firme.

Transferir a massa para a bancada polvilhada com farinha. Amassar por 5 minutos, até a massa se apresentar macia e lisa. Formar uma bola e embrulhá-la em película transparente. Deixar repousar por 1 hora no frigorífico (ou 20 minutos no congelador).

Pré-aquecer o forno a 170°C.

Preparar o recheio : bater os ovos com o açúcar. Sem parar de bater, juntar o leite e a noz-moscada. Bater muito bem até o preparado se apresentar homogéneo. Reservar.

Abrir a massa com um rolo na bancada polvilhada de farinha. Recortar círculos de massa de tamanho correspondente ao das forminhas para tarteletes (usei 2 placas de silicone para mini-tarteletes). Forrar as formas previamente untadas com manteiga com os círculos de massa. Dividir o recheio pelas formas.

Levar as tarteletes a cozer no forno por 30-40 minutos (consoante o tamanho das formas), a 170°C. Desenformar delicadamente sobre uma grelha e deixar amornar um pouco. Polvilhar com pequenas quantidades de noz-moscada. Servir as tarteletes levemente mornas ou frias.