La receta secreta de los pasteles de Belém

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ 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 pelar 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

/ Preparación