**Pasteis de Nata**

6 gemas mexidas  
0,5 l de leite  
100g  de farinha maizena  
1 pau de canela  
2,5 dl de água  
300g açúcar  
2 cascas de limão  
  
Num recipiente dissolvo a farinha com um pouco de leite e reservo.  
Num tachinho, ponho o açúcar, a canela, as cascas, e a água, levo ao lume e deixo ferver durante 3 minutos.  
Depois, junto o leite todo (o que tem a farinha e o que sobrou), e deixo engrossar o creme mexendo sempre. Depois de feito, retiro a canela e as cascas.  
Fora do lume, junto as gemas e mexo muito bem...  
Coloco a massa folhada, já pronta, na forma, pico o fundo com um garfo, e ponho o creme por cima.  
Vai ao forno até ficar com aspecto dourado.