**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.