

Pasteis de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Préparation

1. Délayez la farine à froid avec un peu de lait de façon à avoir un mélange homogène et sans grumeaux. Faites chauffer le reste de lait avec les zestes, la cannelle et la vanille.
2. Quand le mélange est chaud, ajoutez la farine, mélangez bien, et remettez sur le feu.
3. Faites épaissir à feu moyen en mélangeant sans arrêt, comme pour une crème pâtissière.
4. Quand le mélange a épaissi, ajoutez les jaunes d'œufs hors du feu en mélangeant sans arrêt.
5. La pâte feuilletée & la cuisson : de pâte feuilletée de beurre de sucre en poudre Etalez la pâte feuilletée sur 2mm d'épaisseur.
6. Faites fondre le beurre et étalez-le au pinceau dessus, puis saupoudrez avec le sucre.
7. Cette étape est optionnelle mais permet d'avoir une pâte plus croustillante/caramélisée.
8. Roulez la pâte pour faire un rouleau, puis découpez des tronçons de 1 à 1,5cm d'épaisseur et étalez-les dans les moules à pasteis (ou comme moi, à muffins).
9. Garnissez les fonds de pâte avec la crème, puis enfournez dans le four préchauffé à 210°C pour 15 à 20 minutes de cuisson.
10. Démoulez et laissez tiédir sur une grille avant de saupoudrer de cannelle et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com