

Nata kolá e

Ingrédients

- 200g krystalového cukru
- 35g mouky
- 500g plnotu ného mléka
- 1 ajová lši ka sko ice (podle chuti)
- 6 šloutk
- 300g listového t sta
- 20g másla
- 15g práýkového cukru

Préparation

1. Se zbytky listového t sta, které jsem ud lal minul ž den, jsem si ekl, že je ideální as na p ípravu pasteis de nata!
2. Pravd podobn žznáte tyto malé pe ené krémové kolá ky, jednu z nejznám jých portugalsk ch specialit: k upavé listové t sto pln né krémem s citrusov mi plody a sko ící, dokonalá pochoutka na záv r dobrého jídla!
3. Tento recept jsem ud lal impulsivn ža nem l jsem formu na pasteis, takže jsem poušil formy na muffiny; v sledek by ur it žbyl lepší (s lépe upe en m t stem) ve skute n ch formách, ale pokud se vám nechce vybavovat na jeden recept, je možné je ud lat i bez Materiál :Formy na pasteis de nata Ingredientie :Poušil jsem sko ící od Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na cel žweb (není affiliate).
4. as p ípravy :Na 18 pasteis de nata : Krém : krystalového cukru mouky plnotu ného mléka K ra z 1 citronu Vanilka v práýku (voliteln) 1 ajová lši ka sko ice (podle chuti) 6 šloutk Rozmíchejte mouku v studeném mléce, aby vznikla homogenní sm s bez hrudek.
5. Zah ejte zbytek mléka s k rou, sko ící a vanilkou.
6. Kdyžž sm s horká, p idejte mouku, dob e promíchejte a vra te na ohe .
7. Zahuý ujte na st edním ohni neustál m mícháním, jako p i p íprav žpudinku.
8. Kdyžžm s zhoustne, p idejte šloutky mimo ohe ža neustále míchejte.
9. Listové t sto & pe ení : listového t sta másla práýkového cukru Rozválejte listové t sto na tlouý ku 2mm.
10. Rozpus te máslo a ýt tcem ho rozet ete na t sto, poté posypte cukrem.
11. Tento krok je voliteln , ale umoš uje mít k upav jší/karamelizované t sto.
12. Svi te t sto do rolky, poté nakrájejte na kousky o tlouý ce 1 ažž1,5 cm a rozložte je do forem na pasteis (nebo jako já, do muffinov ch forem).
13. Napln te dno t sta krémem a poté vložte do p edeh áté trouby na 210°C na 15 ažž20 minut pe ení.
14. Vyjm te z formy a nechte vychladnout na m íšce, nežžposypete sko ící a vychutnáte si!