

Pastéis de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g sukker
- 35g mel
- 500g sødmælk
- 1 teskefuld kanel (justeres efter smag)
- 6 æggeblommer
- 300g butterdej
- 20g smør
- 15g sukker

Préparation

1. Med de tærter, jeg lavede i sidste uge, havde jeg rester af butterdej, så jeg tænkte, det var det perfekte tidspunkt at lave pasteis de nata!
2. I kender sikkert disse små tærter med fløde, der bages i ovnen, en af de mest kendte portugisiske specialiteter: sprød butterdej fyldt med en fløde smagt til med citrusfrugter og kanel, den perfekte lækkerbiskken til at afslutte et godt måltid!
3. Jeg lavede denne opskrift på en impuls og havde ikke en form til pasteis, så jeg brugte muffinforme; resultatet ville helt sikkert have været bedre (med en bedre bagt dej) i rigtige forme, men hvis du ikke har lyst til at investere i udstyr til en enkelt opskrift, er det muligt at lave dem uden Udstyr :Former til pasteis de nataIngredienser :Jeg har brugt kanel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid :Til 18 pasteis de nata : Fløden : sukker mel sødmælk Skallen fra 1 citron Vanilje i pulverform (valgfrit) 1 teskefuld kanel (justeres efter smag) 6 æggeblommer Opløs melet koldt med lidt mælk, så du får en ensartet blanding uden klumper.
5. Varm resten af mælken op med skallen, kanelen og vaniljen.
6. Når blandingen er varm, tilsæt melet, rør godt rundt, og sæt det tilbage på varmen.
7. Lad det tykne over medium varme, mens du rører konstant, ligesom til en vaniljesauce.
8. Når blandingen er tyknet, tilsæt æggeblommerne uden for varmen, mens du rører konstant.
9. Butterdejen & bagning : butterdej smør sukker Udrul butterdejen til 2mm tykkelse.
10. Smelt smørret og pensl det over, og drys derefter med sukker.
11. Dette trin er valgfrit, men det giver en sprødere/karamelliseret dej.
12. Rul dejen til en stang, skær derefter stykker af 1 til 1,5 cm i tykkelse og tryk dem ud i muffinformene (eller som jeg, i muffinforme).
13. Fyld bunden af dejen med fløden, og bag derefter i en forvarmet ovn ved 210°C i 15 til 20 minutter.
14. Tag dem ud af formen og lad dem køle af på en bagerist, inden du drysser med kanel og nyder dem!