

Nata-pastoj

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g da sukero
- 35g da faruno
- 500g da plena lakto
- 1 kulero da kanelo (ustigu la viaj gustoj)
- 6 ovokuleroj
- 300g da flaka pasto
- 20g da butero
- 15g da sukero

Préparation

1. Kun la galetoj faritaj pasintsemajne, mi havis falojn de flaka pasto, do mi pensis, ke tio estas la ideala momento por fari pasteis de nata!
2. Vi ver ajne konas tiujn malgrandajn kremtortetojn bakitajn en forno, unu el la plej konataj portugallandaj speciala o: flaka pasto kun kréma aromigita per agrumoj kaj kanelo, la perfekta delikata o por fini bonan man on!
3. Mi faris i tiun recepton sur kaprice kaj mi ne havis pasteis-formojn, do mi uzis muffin-formojn; la rezulto certe estus pli bona (kun pli bone bakita pasto) en veraj formoj, sed se vi ne volas ekipi i por unu sola recepto, eblas fari ilin sen Materialo :Pasteis de nata-formojIngrediencoj :Mi uzis la kanelon de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afi ita).
4. Prepartempo :Por 18 pasteis de nata : La kréma : da sukero da faruno da plena lakto La zesto de 1 citrono Vanilo en pulvoro (opcie) 1 kulero da kanelo (ustigu la viaj gustoj) 6 ovokuleroj Diluu la farunon en malvarma akvo kun iom da lakto por havi homogenan miksa on sen grumoj.
5. Faru varmigi la reston de la lakto kun la zestoj, la kanelo kaj la vanilo.
6. Kiam la miksa o estas varmigita, aldonu la farunon, bone miksu, kaj metu in sur la fajron.
7. Faru densi i je meza varmeco, miksante senhalte, kiel por krempasto.
8. Kiam la miksa o densi is, aldonu la ovokulerojn for de la fajro, miksante senhalte.
9. La flaka pasto & la bakado : da flaka pasto da butero da sukero Etendu la flakan paston je 2mm dike.
10. Fandi la buteron kaj etendu in per broso supre, poste pulvori kun la sukero.
11. i tiu pa o estas opciebla sed permesas havi pli krustecan/karamelan paston.
12. Rulu la paston por fari rulan, poste tran u pecojn de 1 is 1,5cm dike kaj etendu ilin en la pasteis-formoj (a kiel mi, en muffin-formojn).
13. Faru la fundo de pasto kun la kréma, poste baku en la anta varmigita forno je 210°C dum 15 is 20 minutoj de bakado.
14. Demoldu kaj lasu malvarmeti i sur grido anta ol pulvori per kanelo kaj ui!