

Pastel de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 18 pasteis de nata:
- 180g sokeria
- 35g jauhoja
- 500g täysmaitoa
- 1 sitruunan kuoret
- 1 teelusikallinen kanelia (säädä makusi mukaan)
- 6 keltuaista
- 300g lehtitaikinaa
- 20g voita
- 15g sokeria

Préparation

1. Viime viikolla valmistettujen lettujen kanssa minulle jäi lehtitaikinaa, joten ajattelin, että nyt olisi täydellinen hetki valmistaa pasteis de nata!
2. Tunnet varmasti nämä uunissa paistetut pienet kermatortut, jotka ovat yksi tunnetuimmista portugalilaisista erikoisuuksista: rapeaa lehtitaikinaa, joka on täytetty sitrushedelmillä ja kanelilla maustetulla kermalla, täydellinen herkku hyvän aterian päätteeksi!
3. Tein tämän reseptin päähänpistosta, eikä minulla ollut pasteis-muottia, joten käytin muffinssimuotteja; tulos olisi varmasti ollut parempi (paremmin kypsennetty taikina) oikeissa muoteissa, mutta jos et halua hankkia välineitä vain yhtä reseptiä varten, se on mahdollista tehdä ilman. Tarvikkeet: Pasteis de nata -muotit Ainekset: Käytin kanelia Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
4. Valmistusaika: 18 pasteis de nata: Kermatäyte: sokeria jauhoja täysmaitoa 1 sitruunan kuoret Vaniljaa (valinnainen) 1 teelusikallinen kanelia (säädä makusi mukaan) 6 keltuaista Sekoita jauhot kylmässä hieman maidon kanssa, jotta saat tasaisen ja lumpsittoman seoksen.
5. Kuumenna loput maidosta kuorien, kanelin ja vaniljan kanssa.
6. Kun seos on kuuma, lisää jauhot, sekoita hyvin ja laita takaisin tulelle.
7. Paksunna se keskilämmöllä sekoittaen jatkuvasti, kuten vaniljakastiketta valmistettaessa.
8. Kun seos on paksuuntunut, lisää keltuaiset pois tulelta sekoittaen jatkuvasti.
9. Lehtitaikina & paistaminen: lehtitaikinaa voita sokeria Kauli lehtitaikina 2mm paksuiseksi.
10. Sulata voi ja levitä se siveltimellä päälle, sitten ripottele sokeria.
11. Tämä vaihe on valinnainen, mutta se tekee taikinasta rapeamman/karamellisoituneen.
12. Kääri taikina rullalle, leikkaa 1-1,5 cm paksuisiksi paloiksi ja kauli ne pasteis-muotteihin (tai kuten minä, muffinssimuotteihin).
13. Täytä taikinan pohjat kermalla ja paista esilämmitetyssä uunissa 210°C:ssa 15-20 minuuttia.
14. Irrota muoteista ja anna jäähtyä ritilällä ennen kuin ripottelet päälle kanelia ja nautit!