

Natas pite

Ingrédients

- 18 pasteis de nata-hoz:
- 200g cukor
- 35g liszt
- 500g teljes tej
- 1 citrom héja
- 1 teáskanál fahéj (ízlés szerint állítható)
- 6 tojássárgája
- 300g leveles tészta
- 20g vaj
- 15g porcukor

Préparation

1. A múlt héten készített galettekhez maradt egy kis leveles tészta, így azt gondoltam, hogy itt az ideje, hogy pasteis de nata-t készítssek!
2. Valószínűleg ismeritek ezeket a kis, sütőben sült krémes pitéket, amelyek a legismertebb portugál specialitások közé tartoznak: ropogós leveles tészta, citrusfélékkel és fahéjjal ízesített krémmel töltve, tökéletes édesség egy jó étkezés befejezéséhez!
3. Ezt a receptet hirtelen ötlettől vezérelve készítettem, és nem volt pasteis formám, így muffin formákat használtam; az eredmény valószínűleg jobb lett volna (jobban megsült tésztával) igazi formákban, de ha nem akartok egyetlen recept miatt felszerelkezni, akkor így is elkészíthető. Eszközök: Pasteis de nata formák
Hozzávalók: A fahéjat a Koro-tól használtam: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
4. Elkészítési idő: 18 pasteis de nata-hoz: A krém: cukor liszt teljes tej 1 citrom héja Vanília por (opcionális) 1 teáskanál fahéj (ízlés szerint állítható) 6 tojássárgája A lisztet hideg tejben keverjük el, hogy homogén és csomómentes keveréket kapjunk.
5. A maradék tejet a héjjal, fahéjjal és vaníliával melegítsük fel.
6. Amikor a keverék meleg, adjuk hozzá a lisztet, jól keverjük össze, és tegyük vissza a tűzre.
7. Közepes lángon, folyamatos keverés mellett sűrítjük be, mint a pudingot.
8. Amikor a keverék besűrödött, a tűzről levéve adjuk hozzá a tojássárgákat, folyamatos keverés mellett.
9. A leveles tészta & a sütés: leveles tészta vaj porcukor Nyújtsuk ki a leveles tésztát 2mm vastagságúra.
10. Olvasszuk meg a vajat, és ecsettel kenjük meg, majd szórjuk meg a cukorral.
11. Ez a lépés opcionális, de ropogósabb/cukrosabb tésztát eredményez.
12. Görgesse fel a tésztát, majd vágjon 1-1,5 cm vastag darabokat, és nyújtsa ki őket a pasteis (vagy mint én, muffin) formákba.
13. Töltsük meg a tésztát a krémmel, majd süssük el melegített 210°C-os sütőben 15-20 percig.
14. Fordítsuk ki, és hagyjuk kihűlni egy rácson, mielőtt fahéjjal megszórnánk és élveznénk!