

Pastel de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g gula pasir
- 35g tepung
- 500g susu penuh
- 1 sendok teh kayu manis (sesuaikan dengan selera Anda)
- 6 kuning telur
- 300g adonan puff pastry
- 20g mentega
- 15g gula pasir

Préparation

1. Dengan kue yang dibuat minggu lalu, saya memiliki sisa adonan puff pastry, jadi saya pikir ini adalah waktu yang tepat untuk membuat pasteis de nata!
2. Anda mungkin sudah mengenal kue kecil berisi krim yang dipanggang ini, salah satu spesialisasi Portugis yang paling terkenal: adonan puff pastry yang renyah diisi dengan krim beraroma citrus dan kayu manis, makanan penutup yang sempurna untuk mengakhiri makan malam yang baik!
3. Saya membuat resep ini secara tiba-tiba dan saya tidak memiliki cetakan pasteis jadi saya menggunakan cetakan muffin; hasilnya pasti akan lebih baik (dengan adonan yang lebih matang) dalam cetakan yang asli tetapi jika Anda tidak ingin membeli peralatan untuk satu resep saja, itu mungkin dilakukan tanpa Peralatan :Cetakan pasteis de nataBahan-bahan :Saya menggunakan kayu manis dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan :Untuk 18 pasteis de nata : Krim : gula pasir tepung susu penuh Kulit dari emon Vanili bubuk (opsional) 1 sendok teh kayu manis (sesuaikan dengan selera Anda) 6 kuning telur Larutkan tepung dengan sedikit susu dalam keadaan dingin agar mendapatkan campuran yang homogen dan tanpa gumpalan.
5. Panaskan sisa susu dengan kulit lemon, kayu manis, dan vanili.
6. Ketika campuran sudah panas, tambahkan tepung, aduk rata, dan masukkan kembali ke atas api.
7. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk, seperti membuat krim pastry.
8. Ketika campuran sudah mengental, tambahkan kuning telur di luar api sambil terus diaduk.
9. Adonan puff pastry & pemanggangan : adonan puff pastry mentega gula pasir Gilas adonan puff pastry hingga setebal 2mm.
10. Lelehkan mentega dan oleskan dengan kuas di atasnya, lalu taburi dengan gula.
11. Langkah ini opsional tetapi memungkinkan adonan menjadi lebih renyah/caramel.
12. Gulung adonan untuk membuat gulungan, lalu potong potongan setebal 1 hingga 1,5cm dan ratakan di dalam cetakan pasteis (atau seperti saya, di muffin).
13. Isi dasar adonan dengan krim, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 210°C selama 15 hingga 20 menit.
14. Keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin di atas rak sebelum ditaburi dengan kayu manis dan nikmati!