

Pasteis de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g di zucchero semolato
- 35g di farina
- 500g di latte intero
- 1 cucchiaino di cannella (da regolare secondo i vostri gusti)
- 6 tuorli d'uovo
- 300g di pasta sfoglia
- 20g di burro
- 15g di zucchero a velo

Préparation

1. Con le sfoglie realizzate la settimana scorsa, ho avuto dei ritagli di pasta sfoglia, quindi ho pensato che fosse il momento ideale per realizzare i pasteis de nata!
2. Probabilmente conoscete queste piccole crostatine alla crema cotte al forno, una delle specialità portoghesi più conosciute: pasta sfoglia croccante farcita con una crema profumata agli agrumi e alla cannella, la golosità perfetta per concludere un buon pasto!
3. Ho fatto questa ricetta su un colpo di testa e non avevo uno stampo per pasteis, quindi ho usato degli stampi per muffin; il risultato sarebbe sicuramente stato migliore (con una pasta cotta meglio) in veri stampi, ma se non avete voglia di attrezzarvi per una sola ricetta, è possibile farli senza.
Materiale :Stampi per pasteis de nata
Ingredienti :Ho usato la cannella di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione :Per 18 pasteis de nata : La crema : di zucchero semolato di farina di latte intero La scorza di limone Vaniglia in polvere (opzionale) 1 cucchiaino di cannella (da regolare secondo i vostri gusti) 6 tuorli d'uovo Sciogliete la farina a freddo con un po' di latte in modo da avere un composto omogeneo e senza grumi.
5. Fate scaldare il resto del latte con le scorze, la cannella e la vaniglia.
6. Quando il composto è caldo, aggiungete la farina, mescolate bene e rimettete sul fuoco.
7. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente, come per una crema pasticcera.
8. Quando il composto si è addensato, aggiungete i tuorli d'uovo fuori dal fuoco mescolando continuamente.
9. La pasta sfoglia & la cottura : di pasta sfoglia di burro di zucchero a velo Stendete la pasta sfoglia a uno spessore di 2mm.
10. Fate sciogliere il burro e spennellatelo sopra, poi cospargete con lo zucchero.
11. Questo passaggio è facoltativo ma permette di avere una pasta più croccante/caramellata.
12. Arrotolate la pasta per fare un rotolo, poi tagliate dei pezzi di 1 a 1,5cm di spessore e stendeteli negli stampi per pasteis (o come me, per muffin).
13. Riempite i fondi di pasta con la crema, poi infornate nel forno preriscaldato a 210°C per 15-20 minuti di cottura.
14. Sfornate e lasciate raffreddare su una griglia prima di spolverare con la cannella e di gustarvi!