

Nata-taartjes

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g suiker
- 35g bloem
- 500g volle melk
- 1 theelepel kaneel (aanpassen naar smaak)
- 6 eidooiers
- 300g bladerdeeg
- 20g boter
- 15g poedersuiker

Préparation

1. Met de galettes die ik vorige week heb gemaakt, had ik restjes bladerdeeg, dus ik dacht dat het het ideale moment was om pasteis de nata te maken!
2. Je kent waarschijnlijk deze kleine gebakken roomtaartjes, een van de bekendste Portugese specialiteiten: knapperig bladerdeeg gevuld met een crème op smaak gebracht met citrusvruchten en kaneel, de perfecte lekkernij om een goede maaltijd mee af te sluiten!
3. Ik heb dit recept impulsief gemaakt en ik had geen pasteis-vormpjes, dus heb ik muffinvormpjes gebruikt; het resultaat zou waarschijnlijk beter zijn geweest (met een beter gebakken deeg) in echte vormpjes, maar als je geen zin hebt om je voor één recept uit te rusten, is het mogelijk om ze zonder te maken. **Materiaal :** Pasteis de nata-vormpjes **Ingrédients :** Ik heb de kaneel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. **Bereidingstijd :** Voor 18 pasteis de nata : De crème : suiker bloem volle melk De schil van 1 citroen Vanillepoeder (optioneel) 1 theelepel kaneel (aanpassen naar smaak) 6 eidooiers Los de bloem koud op met een beetje melk zodat je een homogeen mengsel zonder klontjes krijgt.
5. Verwarm de rest van de melk met de schil, de kaneel en de vanille.
6. Wanneer het mengsel heet is, voeg de bloem toe, meng goed en zet het weer op het vuur.
7. Laat indikken op middelhoog vuur terwijl je constant blijft roeren, zoals bij een banketbakkersroom.
8. Wanneer het mengsel is ingedikt, voeg dan de eidooiers toe van het vuur af terwijl je constant blijft roeren.
9. Het bladerdeeg & het bakken : bladerdeeg boter poedersuiker Rol het bladerdeeg uit tot 2mm dikte.
10. Smelt de boter en bestrijk het met een kwastje, strooi er vervolgens de suiker over.
11. Deze stap is optioneel, maar zorgt voor een knapperiger/caramelachtig deeg.
12. Rol het deeg op om een rol te maken, snijd vervolgens stukken van 1 tot 1,5 cm dik en druk ze in de pasteis-vormpjes (of zoals ik, in muffinvormpjes).
13. Vul de deegbodems met de crème en bak ze vervolgens in de voorverwarmde oven op 210°C gedurende 15 tot 20 minuten.
14. Haal ze uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster voordat je ze bestrooit met kaneel en ervan geniet!