

Pastéis de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g sukker
- 35g mel
- 500g helmelk
- 1 teskje kanel (juster etter smak)
- 6 eggeplommer
- 300g butterdeig
- 20g smør
- 15g sukker

Préparation

1. Med de paiene laget forrige uke, hadde jeg rester av butterdeig, så jeg tenkte at det var det perfekte tidspunktet for å lage pasteis de nata!
2. Dere kjenner sannsynligvis til disse små kremtortene som bakes i ovnen, en av de mest kjente portugisiske spesialitetene: sprø butterdeig fylt med en krem smaksatt med sitrus og kanel, den perfekte godbiten for å avslutte et godt måltid!
3. Jeg laget denne oppskriften på impuls, og jeg hadde ikke form til pasteis, så jeg brukte muffinsformer; resultatet ville sikkert vært bedre (med en bedre stekt deig) i ekte former, men hvis du ikke har lyst til å investere i utstyr for en enkelt oppskrift, er det mulig å lage dem uten. Utstyr: Former til pasteis de nata
Ingredienser: Jeg brukte kanel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid: For 18 pasteis de nata: Kremen: sukker mel helmelk Skall av 1 sitron Vanilje i pulverform (valgfritt) 1 teskje kanel (juster etter smak) 6 eggeplommer Løs opp melet kaldt med litt melk for å få en jevn blanding uten klumper.
5. Varm opp resten av melken med skallene, kanelen og vaniljen.
6. Når blandingen er varm, tilsett melet, bland godt, og sett tilbake på varmen.
7. La det tykne over middels varme mens du rører kontinuerlig, som for en vaniljesaus.
8. Når blandingen har tyknet, tilsett eggeplommene uten varme mens du rører kontinuerlig.
9. Butterdeigen & steking: butterdeig smør sukker Kjevle ut butterdeigen til 2mm tykkelse.
10. Smelt smøret og pensle det over, deretter dryss med sukker.
11. Dette trinnet er valgfritt, men gir en sprøere/karamellisert deig.
12. Rull deigen til en rull, og skjær stykker på 1 til 1,5 cm tykkelse og trykk dem ut i formene til pasteis (eller som meg, i muffinsformer).
13. Fyll bunnen av deigen med kremen, og sett dem i en forvarmet ovn på 210°C i 15 til 20 minutter.
14. Ta dem ut av formen og la dem avkjøles på en rist før du drysser over kanel og nyter dem!