

Pasteis de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g cukru pudru
- 35g maki
- 500g pełnotłustego mleka
- 1 łyżeczka cynamonu (do dostosowania według własnych upodobań)
- 6 jajek
- 300g ciasta francuskiego
- 20g masła
- 15g cukru pudru

Préparation

1. Z wykorzystaniem placków, które zrobię w zeszłym tygodniu, mam resztki ciasta francuskiego, więc pomyślałem, że to idealny moment, aby przygotować pasteis de nata!
2. Prawdopodobnie znacie te małe tartaletki z kremem pieczone w piekarniku, jedna z najbardziej znanych portugalskich specjalności: chrupiące ciasto francuskie wypełnione kremem o smaku cytrusów i cynamonu, idealna słodka przekąska i doskonałe zakończenie dobrego posiłku!
3. Zrobię ten przepis spontanicznie i nie mam formy do pasteis, więc użyję foremek do muffinów; wynik na pewno będzie lepszy (z lepiej upieczonym ciastem) w prawdziwych formach, ale jeśli nie chcecie się zaopatrywać w sprzęt na jeden przepis, można je zrobić bez. Sprzęt: Formy do pasteis de nata Składniki: Użyję cynamonu od Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie jest to link afiliacyjny).
4. Czas przygotowania :Dla 18 pasteis de nata : Krem : cukru pudru maki pełnotłustego mleka Skórka z 1 cytryny Wanilia w proszku (opcjonalnie) 1 łyżeczka cynamonu (do dostosowania według własnych upodobań) 6 jajek Rozpuść masło w zimnym mleku, aby uzyskać jednolitą mieszankę bez grudek.
5. Podgrzej resztę mleka z skórą, cynamonem i wanilią.
6. Gdy mieszanka jest gorąca, dodaj maki, dobrze wymieszaj i ponownie postaw na ogniu.
7. Gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszaj, jak w przypadku kremu patissière.
8. Gdy mieszanka zgęstnieje, dodaj jajka z dala od ognia, ciągle mieszaj.
9. Ciasto francuskie & pieczenie : ciasta francuskiego masła cukru pudru Rozwałkuj ciasto francuskie na grubość 2mm.
10. Roztop masło i powoli rozprowadź je na ciecie, a następnie posyp cukrem.
11. Ten krok jest opcjonalny, ale pozwala uzyskać bardziej chrupiące/karmelizowane ciasto.
12. Zwiń ciasto w rulon, a następnie pokrój na kawałki o grubości 1 do 1,5 cm i rozłóż je w formach do pasteis (lub jak ja, w muffinach).
13. Napełnij spody ciasta kremem, a następnie piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 210°C przez 15 do 20 minut.
14. Wyjmij z formy i pozostaw do ostygnięcia na krótko przed posypaniem cynamonem i delektowaniem się!