

Pateis de nata

Ingrédients

- 200g de zahăr pudr
- 35g de făină
- 500g de lapte integral
- 1 linguri de scor î oar (de ajustat după gust)
- 6 gălbenușuri de ou
- 300g de aluat foietaj
- 20g de unt
- 15g de zahăr pudr

Préparation

1. Cu plăcintele realizate săptămâna trecută, am avut resturi de aluat foietaj, așa că m-am gândit că este momentul ideal pentru a face pasteis de nata!
2. Probabil că știți aceste mici tarte cu cremă coapte la cuptor, una dintre cele mai cunoscute specialități portugheze: aluat foietaj crocant umplut cu o cremă aromatată cu citrice și scor î oar, deliciul perfect pentru a încheia o masă bună!
3. Am făcut această rețetă pe un impuls și nu aveam o tavă pentru pasteis, așa că am folosit forme pentru muffins; rezultatul ar fi fost cu siguranță mai bun (cu un aluat mai bine copt) în forme adevărate, dar dacă nu doriți să vă echipați pentru o singură rețetă, este posibil să le faceți fără. Materiale: Tăvi pentru pasteis de nata
Ingrediente: Am folosit scor î oara de Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (non afiliat).
4. Timp de preparare: Pentru 18 pasteis de nata: Crema: zahăr pudr, făină, lapte integral, Coaja de mălie Vanilie pudr (opțional), linguri de scor î oar (de ajustat după gust), gălbenușuri de ou. Dizolvați făina în lapte rece pentru a obține un amestec omogen și fără cocoloaie.
5. Încălziți restul de lapte cu coaja, scor î oara și vanilia.
6. Când amestecul este cald, adăugați făina, amestecați bine și puneți din nou pe foc.
7. Lăsați să se îngroașe la foc mediu, amestecând continuu, ca pentru o cremă patiser.
8. Când amestecul s-a îngroșat, adăugați gălbenușurile de ou departe de foc, amestecând continuu.
9. Aluatul foietaj & coacerea: de aluat foietaj, de unt, de zahăr pudr. Întindeți aluatul foietaj la o grosime de 2mm.
10. Topiți untul și ungeți-l cu o pensulă deasupra, apoi presărați cu zahăr.
11. Această etapă este opțională, dar permite obținerea unui aluat mai crocant/caramelizat.
12. Rulați aluatul pentru a face un rulou, apoi tăiați bucăți de 1 până la 1,5 cm grosime și întindeți-le în formele pentru pasteis (sau ca mine, în cele pentru muffins).
13. Umpleți fundurile de aluat cu cremă, apoi coaceți în cuptorul preîncălzit la 210°C timp de 15 până la 20 de minute.
14. Scoateți din tavă și lăsați să se răcească pe un grătar înainte de a presăra cu scor î oar și de a vă bucura!