

# Pastéis de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

## Ingrédients

- 180g strösocker
- 35g mjöl
- 500g helmjölk
- 1 tesked kanel (justera efter smak)
- 6 äggulor
- 300g smördeg
- 20g smör
- 15g strösocker

## Préparation

1. Med de pajer som jag gjorde förra veckan hade jag överbliven smördeg, så jag tänkte att det var det perfekta tillfället att göra pasteis de nata!
2. Ni känner förmodligen till dessa små gräddtårter som bakas i ugn, en av de mest kända portugisiska specialiteterna: en krispig smördeg fylld med en kräm smaksatt med citrusfrukter och kanel, den perfekta godsaken för att avsluta en god måltid!
3. Jag gjorde detta recept på impuls och hade ingen form för pasteis så jag använde muffinsformar; resultatet hade säkert blivit bättre (med en bättre gräddad deg) i riktiga formar, men om ni inte vill investera i en enda recept är det möjligt att göra dem utan Utrustning :Formar för pasteis de nataIngreiensienser :Jag använde kanel från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
4. Förberedelsestid :För 18 pasteis de nata : Kräm : strösocker mjöl helmjölk Zest från 1 citron Vaniljpulver (valfritt) 1 tesked kanel (justera efter smak) 6 äggulor Blanda mjölet kallt med lite mjölk så att du får en jämn blandning utan klumpar.
5. Värm resten av mjölken med zesten, kanelen och vaniljen.
6. När blandningen är varm, tillsätt mjölet, blanda väl och sätt tillbaka på värmen.
7. Låt tjockna på medelhög värme under ständig omrörning, som för en vaniljsås.
8. När blandningen har tjocknat, tillsätt äggulorna utanför värmen under ständig omrörning.
9. Smördeg & gräddning : smördeg smör strösocker Kavla ut smördegen till 2mm tjocklek.
10. Smält smöret och pensla det ovanpå, och strö sedan över sockret.
11. Detta steg är valfritt men ger en krispigare/karamelliserad deg.
12. Rulla degen för att göra en rulle, skär sedan i bitar av 1 till 1,5 cm tjocklek och tryck ut dem i formar för pasteis (eller som jag, i muffinsformar).
13. Fyll degen med krämen och grädda sedan i en förvärmad ugn på 210°C i 15 till 20 minuter.
14. Ta ut dem ur formarna och låt dem svalna på ett galler innan du pudrar över kanel och njuter!