

Keki za nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g ya sukari ya unga
- 35g ya unga wa ngano
- 500g ya maziwa kamili
- 300g ya unga wa keki
- 20g ya siagi
- 15g ya sukari ya unga

Préparation

1. Na zile za galette nilizozifanya wiki iliyopita, nilikuwa na mabaki ya unga wa keki, hivyo nilijua kuwa ilikuwa wakati mzuri wa kutengeneza pasteis de nata!
2. Huenda unazijua hizi tartlets ndogo za cream zilizopikwa kwenye oveni, moja ya maalum ya Kihispania inayojulikana sana: unga wa keki wa crispy uliojaa cream yenye harufu ya matunda ya citrus na mdalasini, kitamu kamili kumaliza chakula kizuri!
3. Nimefanya mapishi haya kwa ghafla na sikuwa na chombo cha pasteis hivyo nilitumia vyombo vya muffins; matokeo yangukuwa bora zaidi (na unga ulioiva vizuri) kwenye vyombo halisi lakini ikiwa hujataka kujitengenezea kwa mapishi moja tu, inawezekana kuyafanya bila Vifaa :Vyombo vya pasteis de nataViungo :Nimepata mdalasini kutoka Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
4. Wakati wa maandalizi :Kwa pasteis de nata 18 : Krimu : ya sukari ya unga ya unga wa ngano ya maziwa kamili Maganda ya limau 1 Vanilla ya unga (hiari) Kijiko 1 cha mdalasini (kulingana na ladha yako) Yolk 6 za mayai Piga unga wa ngano baridi na maziwa kidogo ili kupata mchanganyiko mzuri na usio na makundi.
5. Pasha maziwa yaliyobaki na maganda, mdalasini na vanilla.
6. Wakati mchanganyiko umepashwa moto, ongeza unga wa ngano, changanya vizuri, na rudisha kwenye moto.
7. Pasha hadi iwe nzito kwa moto wa kati huku ukichanganya bila kukoma, kama kwa krimu ya pastry.
8. Wakati mchanganyiko umepashwa, ongeza yolk za mayai mbali na moto huku ukichanganya bila kukoma.
9. Unga wa keki & kupika : ya unga wa keki ya siagi ya sukari ya unga Panua unga wa keki hadi unene wa 2mm.
10. Pasha siagi na ipake kwa brashi juu, kisha nyunyiza sukari.
11. Hatua hii ni hiari lakini inasaidia kupata unga crispy/caramelized.
12. Roll unga ili kupata mduara, kisha kata vipande vya 1 hadi 1.
13. 5cm kwa unene na ueneze kwenye vyombo vya pasteis (au kama mimi, vya muffins).
14. Jaza msingi wa unga na krimu, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 210°C kwa dakika 15 hadi 20 za kupika.
15. Toa na acha ipate baridi kwenye gridi kabla ya kuweka mdalasini na kufurahia!