

Pastel de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g ng asukal na pulbos
- 35g ng harina
- 500g ng buong gatas
- 1 kutsarita ng kanela (i-adjust ayon sa inyong panlasa)
- 6 na yolk ng itlog
- 300g ng puff pastry
- 20g ng mantikilya
- 15g ng asukal na pulbos

Préparation

1. Sa mga galette na ginawa noong nakaraang linggo, nagkaroon ako ng mga tira ng puff pastry, kaya naisip ko na ito na ang tamang pagkakataon para gumawa ng pasteis de nata!
2. Malamang ay kilala niyo ang mga maliliit na tartlet na may cream na niluto sa oven, isa sa mga pinakasikat na specialty ng Portugal: isang malutong puff pastry na puno ng cream na may lasa ng citrus at kanela, ang perpektong panghimagas para tapusin ang isang masarap na pagkain!
3. Gumawa ako ng resipe na ito sa isang biglaang desisyon at wala akong pasteis mold kaya ginamit ko ang muffin molds; tiyak na mas maganda ang resulta (na may mas maayos na lutong pastry) sa mga tunay na molds pero kung ayaw niyong bumili para sa isang resipe lang, posible itong gawin nang walang Materyales:Mga mold para sa pasteis de nataMga Sangkap:Gumamit ako ng kanela mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
4. Oras ng paghahanda:Para sa 18 pasteis de nata: Ang cream: ng asukal na pulbos ng harina ng buong gatas Mga zest ng emon Pulbos na vanilya (opsyonal) 1 kutsarita ng kanela (i-adjust ayon sa inyong panlasa) 6 na yolk ng itlog Ihalo ang harina sa malamig na gatas upang makuha ang isang homogenous na halo na walang buo-buong harina.
5. Painitin ang natitirang gatas kasama ang mga zest, kanela, at vanilya.
6. Kapag mainit na ang halo, idagdag ang harina, haluin nang mabuti, at ibalik sa apoy.
7. Palakasin sa katamtamang init habang patuloy na hinahalo, tulad ng sa isang pastry cream.
8. Kapag ang halo ay lumapot, idagdag ang mga yolk ng itlog sa labas ng apoy habang patuloy na hinahalo.
9. Ang puff pastry & ang pagluluto: ng puff pastry ng mantikilya ng asukal na pulbos I-roll ang puff pastry sa kapal na 2mm.
10. Tunawin ang mantikilya at ipahid ito gamit ang brush sa ibabaw, pagkatapos ay budburan ng asukal.
11. Ang hakbang na ito ay opsyonal ngunit nagbibigay-daan para magkaroon ng mas malutong/caramelized na pastry.
12. I-roll ang pastry upang makagawa ng isang roll, pagkatapos ay gupitin ang mga piraso na 1 hanggang 1.
13. 5cm ang kapal at ipatong ang mga ito sa mga pasteis molds (o tulad ng sa akin, sa muffins).
14. Punuin ang mga ilalim ng pastry ng cream, pagkatapos ay ilagay sa oven na preheated sa 210°C para sa 15 hanggang 20 minuto ng pagluluto.
15. I-dismold at hayaang lumamig sa isang rack bago budburan ng kanela at mag-enjoy!