

Pastel de nata

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 18 pastel de nata için :
- 180g toz şeker
- 35g un
- 500g tam süt
- 1 limonun kabuğu
- 1 tatlı kaşığı tarçın (damak zevkinize göre ayarlayın)
- 6 yumurta sarısı
- 300g milföy hamuru
- 20g tereyağı
- 15g toz şeker

Préparation

1. Geçen hafta yaptığım galetlerden kalan milföy hamurum vardı, bu yüzden pastel de nata yapmak için ideal bir zaman oldu unu düündüm!
2. Bu küçük fırınlanmı krema tartlarını muhtemelen biliyorsunuzdur, Portekiz'in en bilinen özel lezzetlerinden biri: narenciye ve tarçın aromalı krema ile doldurulmuş, çıtır milföy hamuru, güzel bir yemeği tamamlamak için mükemmel bir tatlı!
3. Bu tarifi aniden yaptım ve pastel kalıbım yoktu, bu yüzden muffin kalıpları kullandım; gerçek kalıplarda (daha iyi pişmiş bir hamur ile) sonuç kesinlikle daha iyi olurdu ama tek bir tarif için ekipman almak istemiyorsanız, bunu yapmak mümkün. Malzemeler :Pastel de nata kalıpları çindekiler :Koro'dan tarçın kullandım: sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (başlı de il).
4. Hazırlık süresi :18 pastel de nata için : Krema : toz şeker un tam süt limonun kabuğu Vanilya tozu (isteğe bağlı) 1 tatlı kaşığı tarçın (damak zevkinize göre ayarlayın) 6 yumurta sarısı Unu soğuk sütle karıştırarak homojen ve topaksız bir karışım elde edin.
5. Kalan süt kabukları, tarçın ve vanilya ile ısıtın.
6. Karışım ısındığında, unu ekleyin, iyice karıştırın ve tekrar ateşe koyun.
7. Orta ateşte sürekli karıştırarak, bir muhallebi gibi koyula ana kadar pişirin.
8. Karışım koyulaştığında, ateşten alarak yumurta sarılarını ekleyin ve sürekli karıştırın.
9. Milföy hamuru & pişirme : milföy hamuru tereyağı toz şeker Milföy hamurunu 2mm kalınlığında açın.
10. Tereyağını eritip fırça ile üzerine sürün, ardından şeker serpin.
11. Bu adım isteğe bağlıdır ama daha çıtır/karamelize bir hamur elde etmenizi sağlar.
12. Hamuru bir rulo haline getirin, ardından 1 ila 1,5 cm kalınlığında dilimler kesin ve pastel kalıplarına (ya da benim gibi muffin kalıplarına) yerleştirin.
13. Hamur tabanlarını krema ile doldurun, ardından önceden ısıtılmış 210°C fırında 15-20 dakika pişirin.
14. Kalıplardan çıkarın ve üzerine tarçın serpmek için ılınmasını bekleyin ve tadını çıkarın!