

RECETTE

de pasteis de nata



x

Dona Bica

RECETTE

de pasteis de nata

Les ingrédients :

1 pâte feuilletée (200 gr)
40 g de farine
40 cl de crème liquide
4 oeufs (1 entier et 3 jaunes)

La recette :

Huilez 6 moules à pastéis de nata (vous pouvez les remplacer par des moules à muffins au besoin). Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) en chaleur statique.

Roulez la pâte feuilletée et coupez-la en tronçons. Foncez les moules avec les tronçons de pâte, et réservez-les.

Dans une casserole, mettez la farine et un peu de crème. Mélangez bien, puis versez le reste de crème. Faites chauffer à feu doux et laissez épaissir.

Dans une autre casserole, versez 10 cl d'eau avec 150 g de sucre. Faites bouillir 3 minutes jusqu'à obtenir un sirop.

Hors du feu, versez les œufs dans la préparation à la crème. Mélangez énergiquement, puis ajoutez le sirop et mélangez à nouveau.

Versez la préparation sur la pâte, dans les petits moules. Enfournez et faites cuire pour 20 minutes.

Le conseil du chef : à déguster chaud, saupoudré de cannelle !