



PASTÉIS DE NATA UIT PORTUGAL!

NODIG (6 PERS):

6 plakjes bladerdeeg
(ontdood)
3 eierdooiers
40 gram suiker
2 theelepels bloem
180 milliliter melk
merg uit een vanillestokje
1 theelepel kaneel
rasp van een halve
sinaasappel
cup cake bakblik



DOEN:

1. Vet het cup cake bakblik in met boter als je bakblik van siliconen is hoeft dit niet. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Druk de plakjes bladerdeeg in het cup cake bakblik en prik gaatjes in de bodem. Zet dit in de koelkast tot gebruik.
3. Klop de eierdooiers met de suiker en de bloem. Verwarm de melk met het vanillemerg, kaneel en de sinaasappelpulp in een pannetje en blijf een beetje roeren. Schenk de melk beetje bij beetje bij de eierdooiers en blijf kloppen. Schenk dan het mengsel terug in de pan en verwarm dit zodat het wat dikker wordt.
4. Haal het bladerdeeg uit de koelkast en schenk het mengsel in de bladerdeeg vormpjes. Bak de pastéis de nata 13 minuten in de oven.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU