

Par les Mosaïques
de saveurs

RECETTE

Pastel de Nata

ÉCONOMIQUE



FACILE



PRIX DU GROUPE:
0,31 €/pastel

Ingrédients

Pour 15 pasteis de nata



34g maïzena



50g farine



500ml de lait



400g sucre



350g eau



10 oeufs



Bâtons de cannelle



Peau de citron jaune



1 pâte feuilletée

Recette

1. Faire revenir le sucre, les peaux de citron coupées en lamelles et la cannelle dans l'eau.
2. Chauffer le lait et ajouter la farine. Après ébullition, laisser chauffer à petits bouillons pendant 3 minutes.
3. Garder les jaunes d'œuf et les battre légèrement.
4. Mélanger la farine et la maïzena avec un peu de lait.
5. Verser doucement le sirop de sucre dans le mélange farines + lait. Mélanger.
6. Verser doucement les œufs. Mélanger.
7. Rouler la pâte et la couper en cylindres de 3cm.
8. Tapisser les moules avec la pâte. Attention: la pâte doit être très fine mais sans trou.
9. Mettre au four pendant 15 minutes à 250°C. Attention: ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.
10. Laisser refroidir avant de déguster.

