

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Pasteis de nata

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Pause : 30 mi,
Cuisson : 20 min

Ingrédients :

400 g de pâte feuilletée ou 2 cercles de pâte feuilletée
300 g de sucre
2 oeufs + 6 jaunes
1/2 litre de lait
2 cuillères à soupe de farine
10 cl d'eau
20 g de beurre (pour les moules)
Sucre glace et cannelle en poudre pour la touche finale

Préparation :

Commencez par beurrer les moules à pasteis de nata ou des moules à muffin.
Étalez la pâte finement sur un plan de travail fariné.
Avec un emporte-pièce découpez des cercles plus grands que les moules à pasteis pour que la pâte remonte bien sur les bords.
Foncez les moules avec les disques de pâte en pressant bien pour que la pâte colle bien aux moules.

Préparez la crème : Mettez l'eau et le sucre dans une petite casserole. Amener à ébullition jusqu'à former un sirop sirupeux. Réservez.
Préchauffer le four à 230°C.
Battez les oeufs et les jaunes dans un saladier. Ajoutez la farine délayée dans un peu de lait et mélangez bien avant d'ajouter le reste du lait.
Versez le sirop sans cesser de battre l'ensemble.
Placez le saladier au bain-marie et sans cesser de remuer, faites prendre légèrement la crème.
Répartissez la crème dans les moules et enfournez pour 20 minutes. Les pasteis doivent être bien dorés.
Laissez refroidir avant de démouler et servez avec un peu de sucre glace et de la cannelle.
Dégustez.