



Pasteis de nata



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

30 gram bloem
3 deciliter room
1 citroen (gerasppte schil)
1 theelepel vanille-extract
175 gram suiker
4 eiderdooiers
2 vellen bladerdeeg
bloedsuiker
kaneelpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Mix de bloem met 1/3de van de room. Breng de rest van de room samen met de citroenschil, de suiker en de vanille aan de kook. Giet bij het bloemmengsel en roer goed.
- 2.** Voeg de dooiers toe en roer opnieuw goed.
- 3.** Giet alles terug in de pan en verhit tot aan het kookpunt. Roer heel goed tot alles mooi is ingedikt.
Let op, het mengsel mag niet koken.
- 4.** Schep in een kom en laat afkoelen.
- 5.** Leg de vellen bladerdeeg op elkaar en rol ze losjes op tot een sigaar.
- 6.** Snij er plakjes van ($\pm$ 3 cm, hangt af van de grootte van je taartvorm). Druk elk plakje plat en leg in een mini-taartvorm. Het moet precies passen.
- 7.** Vul op met de afgekoelde room en zet dan 20 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 8.** Laat afkoelen en bestrooi dan met bloedsuiker en kaneelpoeder.