



Pastéis de Nata

Beroemde Portugese custardtaartjes met knapperig bladerdeeg en een romige, licht gekaramelliseerde vulling. Onweerstaanbaar bij de koffie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	12	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg (kant-en-klaar, 275 g)
- 500 ml volle melk
- 5 eierdooiers
- 150 g suiker
- 40 g maïzena
- 1 kaneelstok
- Schil van 1 citroen
- 1 theelepel vanille-extract
- Bloem om te bestuiven

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 250 graden (of zo heet mogelijk).
2. Rol het bladerdeeg op tot een strakke rol, snijd in 12 gelijke schijfjes. Druk elk schijfje met de duimen in een muffinvorm zodat het deeg de bodem en randen bekleedt.
3. Verwarm de melk met de kaneelstok en citroenschil tot net onder het kookpunt. Laat 10 minuten trekken, verwijder daarna kaneel en schil.
4. Klop de eierdooiers los met de suiker, de maïzena en het vanille-extract.
5. Giet de warme melk al roerend bij het eiermengsel. Doe alles terug in de pot en verwarm al roerend tot een dikke custard (3 tot 4 minuten). Niet laten koken.
6. Verdeel de custard over de deegvormpjes, tot net onder de rand.
7. Bak 18 tot 20 minuten tot het deeg goudbruin is en de bovenkant bruine vlekjes krijgt.
8. Laat lauw afkoelen en bestuif met poedersuiker en kaneel.