

PASTEIS DE NATA



Ingrédients pour 15/20 de pasteis selon la taille des moules

400 g de pâte feuilletée
300 g de sucre
1 dl d'eau
2 oeufs + 6 jaunes
5 dl de lait
2 cuillères à soupe de farine
un peu de beurre et de farine

Préchauffez votre four à 250°C. Beurrez et farinez des petits moules en aluminium. Réservez. Vous pouvez utiliser des moules à muffins.

Étalez la pâte feuilletée à l'aide sur un plan de travail fariné. Découpez des disques de pâte que vous adapterez à la taille des moules et garnissez-en les moules. Pressez la pâte du bout des doigts pour bien faire adhérer la pâte aux moules. Réservez au frais.

Dans une casserole mettez l'eau et le sucre et faites chauffer en remuant jusqu'à obtenir un sirop. Eteignez le feu et réservez.

Dans un saladier battez les oeufs avec les jaunes. Faites dissoudre la farine dans un peu de lait puis ajoutez le lait restant. Mélangez bien. Versez ensuite doucement le sirop sans cesser de remuer.

Faites chauffer la préparation au bain-marie pendant 10 minutes sans cesser de remuer. Retirez la crème du feu, laissez un peu tiédir. Répartissez ensuite la crème dans les moules.

Posez les moules sur une plaque allant au four et enfourner à 250°C pendant environ 25 minutes, où jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés. Je les ai mis 20 mn environ donc à vous d'adapter selon votre four.

Sortez les pastéis de nata du four et les laisser refroidir avant de les démouler. Servez les pastéis à peine tièdes ou froids. Saupoudrez de sucre glace et de cannelle.