

## Pastel de nata uit Portugal / Pastel de nata from Portugal



### **De boodschappen**

300 gram diepvries bladerdeeg

### **De siroop**

250 gram kristalsuiker

1 kaneelstokje

rasp van een halve citroen

### **De custardvulling**

25 gram meel + wat extra

12 gram maizena

300 ml melk

4 vrije uitloop dooiers + 1 ei

1 theelepel vanille

Pastel de nata uit Portugal / Pastel de nata from Portugal

**We maken Portugese custardtaartjes volgens een recept van Bruno Pinho. Zo maak je ze:**

### **De siroop**

Breng de suiker, kaneelstokje en citroenrasp aan de kook in 250 ml water.

Laat het mengsel 3 minuten zachtjes doorkoken.

Draai het gas uit en laat de siroop helemaal afkoelen.

### **De custardvulling**

Meng meel met maizena, voeg wat van de melk toe en roer het.

Schenk de rest van de melk in een steelpan, breng het roerend aan de kook.

Doe de meelpap in de mixer en schenk de gekookte melk er langzaam bij.

Zeef de citroenrasp en het kaneelstokje uit de afgekoelde siroop.

Vermeng de siroop langzaam met het melkmengsel.

Klop de eierdooiers, het ei en de vanille in het mengsel tot het glad is.

Zet de custardvulling even opzij terwijl je de deegbakjes maakt.

**Verwarm de oven voor op de hoogste stand of tenminste op 230°C.**

### **De taartbakjes**

Vet een cupcake-bakblik met 12 bakjes in.

Rol de bladerdeegvelletjes stijf op met water en leg ze in het bakblik.

Wrijf de rolletjes in een ronddraaiende beweging met een natte duim omhoog in de muffinbakjes van het bakblik.

Zorg ervoor dat de bakjes helemaal dicht zijn.

Vul ze met de custard maar net niet tot de rand.

Bak de pastel de nata 20 minuten of tot het oppervlak van de custard schroeit.

Laat de vulling minstens 10 minuten afkoelen voor het serveren.

**Saborear a sua refeição!**

## Pastel de nata uit Portugal / Pastel de nata from Portugal



### **Shopping list**

300g frozen puff pastry

### **The syrup**

250g caster sugar

1 cinnamon stick

zest from half a lemon

### **The custard filling**

25g flour + some extra

12g cornstarch

300ml milk

4 free range yolks + 1 egg

1 teaspoon vanilla

Pastel de nata uit Portugal / Pastel de nata from Portugal

**We make Pastel de nata, recipe by Bruno Pinho. Here's how to do it:**

### **The syrup**

Bring the sugar, cinnamon stick and lemon rind to the boil in 250ml water.

Let the sugar mixture simmer for 3 minutes.

Turn of the heat and let the syrup cool completely.

### **The custard filling**

Mix the flours together, add a some of the milk, stir until combined.

Bring the remaining milk to the boil in a saucepan, stirring regularly.

Place the flour mixture in a mixer and add the boiled milk gradually

Sieve the lemon rind and the cinnamon stick from the cooled syrup.

Whisk the syrup slowly into the milk mixture until combined.

Whisk in the egg yolks, the egg and the vanilla until smooth.

Put the custard filling aside for now while you make pastry cases.

**Preheat the oven to the highest setting or at least to 230 ° C.**

### **The pastry cases**

Grease a muffin tin with 12 holes in it.

Roll the pastry sheets tightly with some water and place the rolls into the muffin tin.

Gently rub the pastry rolls with a wet thumb in a circular motion up into the muffin tin holes.

Make sure there are no holes in the pastry cases.

Fill the pastry cases with the custard almost but not quite to the rim.

Bake the pastel de nata for 20 minutes and the custard surface is scorched.

Allow the custard to cool at least 10 minutes before serving.

**Saborear a sua refeição!**