

Pasteis de nata

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

30 gram bloem
3 deciliter room
1 citroen (geraspte schil)
1 theelepel vanille-extract
175 gram suiker
4 eiderdooiers
2 vellen bladerdeeg
bloemsuiker
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 (± 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 bloemsuiker en kaneelpoeder.**