

Lizbon Pastel de Nata

Toplam 49 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 24 dk

12 kişilik

Orta

~335 kcal

Açılış 2/10

Pastel de nata, kat kat milföy kabuğunu limonlu tarçın yumurta kremasıyla yüksek ısıda benekli kızartan Lizbon tatlısıdır.

Malzemeler

- 400 gr Milföy hamuru
- 450 ml Süt
- 6 adet Yumurta sarısı
- 200 gr Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 2 şerit Limon kabuğu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Milföy hamurunu rulo sarıya 12 parçaya kesin.
- Tereyağı sürülmüş muffin kalıplarına hamuru bastırarak yerleştirin.
- Süt, tarçın çubuğu ve limon kabuğunu 6 dakika ısıtın.
- Un ve toz şekeri karıştırıp calesüte ekleyin; 3 dakika koyulaştırıp pak kalmasını.
- Karışımın içine yumurta sarılarını ekleyin.
- Kremayı hamurlara paylaştırın.
- Pastel de nataları 240°C fırında 15 dakika lekeli kızartana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Fırın yüksek ısıya ulaştığında kremaya beneklenirken milföy taban çit kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serpim için espressoyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta