



Recept voor Portugese Pastéis de Nata

INGREDIËNTEN (voor 8 Pastéis de Nata):

- 1 rol vers bladerdeeg
- 250 milliliter volle melk
- 150 milliliter water
- 30 gram boter
- 250 gram fijne kristalsuiker
- 2 kaneelstokjes
- 5 reepjes citroenschil
- 2 eetlepels patentbloem
- 1 theelepel maizena
- 2 eierdooiers

BENODIGDHEDEN:

- Muffinvormpjes

STAPPENPLAN

1. Vet de muffinvormpjes in met gesmolten boter.
2. Rol het bladerdeeg over de breedte op en snijd het vervolgens in 8 stukken van 2 cm breed.
3. Duw de plakjes bladerdeeg in de muffinvormpjes en zorg voor een opstaand randje.
Zet vervolgens de muffinvorm in de koelkast.
4. Doe voor de custard 150 milliliter van de melk in een steelpannetje en voeg hier een deel van de citroenschil, de helft van de boter en een kaneelstokje aan toe. Breng dit voorzichtig aan de kook en haal vervolgens de citroenschil en het kaneelstokje weer uit de pan.
5. Klop ondertussen in een ander kommetje de bloem met de maizena en de overige melk tot een klontvrij mengsel.
6. Schenk al roerend de warme melk uit het steelpannetje in de kom en schenk vervolgens alles weer terug in de steelpan. Laat het op laag vuur nog zo'n 5 minuten al roerend pruttelen tot het dikker begint te worden. Roer als laatste de rest van de boter door de custard.
7. Haal de pan van het vuur, dek de custard af en laat staan terwijl je de karamelsiroop maakt.
8. Doe voor de karamelsiroop de suiker samen met het andere kaneelstokje, de rest van de citroenschil en 75 milliliter water in een steelpannetje.
9. Breng dit aan de kook en kook door tot een lichtbruine, geurige karamel ontstaat. Roer ondertussen niet in de pan maar beweeg hem af en toe voorzichtig.
10. Schenk zodra de karamel mooi bruin is geworden voorzichtig de rest van het water in de pan. Kook het nog even door zodat alle harde stukjes verdwijnen.
11. Schenk de helft van de karamelsiroop bij de custard in de pan en klop dit klontvrij. Doe vervolgens de custard in een maatbeker, voeg de eierdooiers toe en klop deze er nog even goed door. Je hebt zo'n 300 milliliter custard nodig. Heb je dit niet, dan kun je nog een scheutje melk toevoegen.
12. Schuif een bakplaat op het bovenste niveau van de oven en verwarm de oven voor op de heetste stand. Rond de 280°C.

13. Haal de muffinvorm uit de koelkast en schenk de bladerdeegcupjes vol met de custard.
14. Zet de muffinvorm op de hete bakplaat boven in de oven en bak de Pastéis de Nata in 9 - 10 minuten gaar. Zorg ervoor dat de bovenkant van de pastéis mooi bruin kleuren.
15. Haal de Pastéis de Nata uit de oven en smeer de bovenkant in met karamelsiroop.
16. Laat de pastéis vervolgens 5 minuten afkoelen in de muffinvorm en daarna volledig op een rooster.
17. Strooi voor het serveren wat kaneelpoeder en poedersuiker over de Pastéis de Nata en bewaar ze buiten de koelkast.

Bom Appetite!

**Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)**

