



Pastéis de nata

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 500 ml de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 40 g de farine
- 1 gousse de vanille
- Zeste de citron

Préparation

1. Préchauffez votre four à 220°C
2. Étalez la pâte feuilletée et coupez-la en petits cercles pour former des fonds de tartelettes. Placez-les dans des moules
3. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille et le zeste de citron
4. Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine
5. Versez le lait chaud sur le mélange de jaunes d'œufs tout en remuant
6. Versez la préparation dans les moules
7. Enfournez pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les Pastéis de Nata soient dorés
8. Laissez refroidir avant de servir
9. Saupoudrez de cannelle selon vos goûts et dégustez !