

Instructions

1. Laver les moules à la main avant de les utiliser.
2. Préchauffer le four à 250°C en haut et en bas ou à 220°C en chaleur tournante.
3. Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur et la laisser reposer pendant 15 minutes.
4. Déballer la pâte feuilletée et la former en un long rouleau
5. Couper la pâte feuilletée en 12 morceaux de taille égale.
6. Verser la poudre dans un bol et mélanger avec 400 ml de lait.
7. Graisser les petits moules avec du beurre ou de la margarine.
8. Verser de l'eau chaude dans un petit bol ou une tasse.
9. Placer un morceau de pâte feuilletée dans chaque moule.
10. Humidifier légèrement les pouces, prendre le moule dans la main et presser la pâte feuilletée avec les pouces du centre vers le haut jusqu'à ce qu'elle chevauche le bord du moule. Répéter cette opération pour tous les moules.
11. Remplir chaque moule aux deux tiers environ avec la farce préparée.
12. Poser les moules sur une plaque et les mettre au four.
13. Cuire 12-15 minutes jusqu'à ce que la surface des pasteis de nata soit caramélisée (taches brunes).
14. Retirer la plaque et laisser refroidir les pastéis de nata pendant 10 minutes.