

Οδηγίες

1. Πλύνετε τις φόρμες στο χέρι πριν από τη χρήση
2. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 250°C πάνω-κάτω αντίσταση ή στους 220°C αέρα
3. Βγάλτε τη σφολιάτα από το ψυγείο και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 15 λεπτά
4. Ξετυλίξτε τη σφολιάτα και σχηματίστε ένα μακρύ ρολό
5. Κόψτε τη σφολιάτα σε 12 ίσα κομμάτια
6. Ρίξτε τη σκόνη σε ένα μπολ και ανακατέψτε με 400 ml γάλα
7. Αλείψτε τις φόρμες με βούτυρο ή μαργαρίνη
8. Ρίξτε ζεστό νερό σε ένα μικρό μπολ ή φλιτζάνι
9. Τοποθετήστε ένα κομμάτι σφολιάτας σε κάθε φόρμα
10. Βρέξτε ελαφρά τους αντίχειρές σας, κρατήστε τη φόρμα στο χέρι και πιέστε τη σφολιάτα από το κέντρο προς τα πάνω μέχρι να καλύψει τα τοιχώματα και να εξέχει από το χείλος της φόρμας. Επαναλάβετε για όλες τις φόρμες.
11. Γεμίστε κάθε φόρμα περίπου κατά 2/3 με την έτοιμη κρέμα
12. Τοποθετήστε τις φόρμες σε ένα ταψί και βάλτε το στον φούρνο
13. Ψήστε για 12–15 λεπτά, μέχρι η επιφάνεια των *pastéis de nata* να καραμελώσει (καφέ κηλίδες)
14. Βγάλτε το ταψί από τον φούρνο και αφήστε τα *pastéis de nata* να κρυώσουν για 10 λεπτά