

Istruzioni per l'uso

1. Lavare gli stampi a mano prima dell'uso
2. Preriscaldare il forno a 250°C per il calore superiore e inferiore o a 220°C per il ventilato.
3. Togliere la pasta sfoglia dal frigorifero e lasciarla riposare per 15 minuti.
4. Srotolare la pasta sfoglia e formare un lungo rotolo
5. Tagliare la pasta sfoglia in 12 pezzi uguali
6. Versare la polvere in una ciotola e mescolarla con 400 ml di latte.
7. Ungere gli stampi con burro o margarina
8. Versare acqua calda in una piccola ciotola o in una tazza
9. Mettere un pezzo di pasta sfoglia in ogni stampo
10. Inumidire leggermente i pollici, prendere lo stampo in mano e premere la pasta sfoglia con i pollici dal centro verso l'alto fino a sovrapporla al bordo dello stampo. Ripetere questa operazione per tutti gli stampi.
11. Riempire ogni stampo per circa 2/3 con il ripieno preparato.
12. Disporre gli stampi su una teglia da forno e infornare
13. Cuocere per 12-15 minuti fino a quando la superficie dei Pasteis de Nata sarà caramellata (macchie marroni).
14. Togliere la teglia e lasciare raffreddare i pastéis de nata per 10 minuti.