

# Instructies

1. Was de vormpjes met de hand vóór gebruik
2. Verwarm de oven voor op 250°C boven- en onderwarmte of 220°C hetelucht
3. Haal het bladerdeeg uit de koelkast en laat het 15 minuten rusten
4. Pak het bladerdeeg uit en rol het tot een lange rol
5. Snijd het bladerdeeg in 12 gelijke stukken
6. Giet het poeder in een kom en meng met 400 ml melk
7. Vet de vormpjes in met boter of margarine
8. Giet warm water in een klein schaaltje of kopje
9. Plaats een stuk bladerdeeg in elk vormpje
10. Maak je duimen licht vochtig, neem het vormpje in je hand en druk het bladerdeeg met je duimen vanuit het midden omhoog, tot het over de rand van het vormpje valt. Herhaal dit voor alle vormpjes.
11. Vul elk vormpje voor ongeveer 2/3 met de bereide vulling
12. Plaats de vormpjes op een bakplaat en zet deze in de oven
13. Bak 12–15 minuten, tot het oppervlak van de pastéis de nata gekaramelliseerd is (bruine vlekjes)
14. Haal de bakplaat uit de oven en laat de pastéis de nata 10 minuten afkoelen