

# Instrukcje

1. Umyj foremki ręcznie przed użyciem
2. Rozgrzej piekarnik do 250°C z termoobiegiem górnym i dolnym lub 220°C z termoobiegiem.
3. Wyjac ciasto francuskie z lodówki i odstawić na 15 minut.
4. Rozwin ciasto francuskie i uformuj długi rulon.
5. Pokrój ciasto francuskie na 12 równych kawałków.
6. Wsyp proszek do miski i wymieszaj z 400 ml mleka.
7. Wysmarowac foremki masłem lub margaryna
8. Wlej ciepłą wodę do małej miski lub kubka
9. Umieść kawałek ciasta francuskiego w każdej formie.
10. Lekko zwilż kciuki, weź foremkę w dłoń i docisnij ciasto francuskie kciukami od środka w górę, aż zachodzi na krawędź foremki. Powtórz ten proces dla wszystkich foremek.
11. Wypełnij każda foremkę w około 2/3 przygotowanym nadzieniem
12. Umieść foremki na blasze do pieczenia i włóż do piekarnika.
13. Piec przez 12-15 minut, aż powierzchnia Pasteis de Nata skarmelizuje się (pojawia się brązowe plamki).
14. Wyjac blache i pozostawic pastéis de nata do ostygnięcia na 10 minut.