

# Instruktioner

1. Diska formarna för hand före användning
2. Förvärm ugnen till 250 °C över- och undervärme eller 220 °C varmluft
3. Ta ut smördegen (smördeg) ur kylskåpet och låt den vila i 15 minuter
4. Packa upp smördegen (smördeg) och forma den till en lång rulle
5. Skär smördegen (smördeg) i 12 lika stora bitar
6. Häll pulvret i en skål och blanda med 400 ml mjölk
7. Smörj formarna med smör eller margarin
8. Häll varmt vatten i en liten skål eller kopp
9. Lägg en bit smördeg i varje form
10. Fukta tummarna lätt, håll formen i handen och tryck smördegen med tummarna från mitten och uppåt tills den går över formens kant. Upprepa för alla formar.
11. Fyll varje form till cirka 2/3 med den förberedda fyllningen
12. Placera formarna på en bakplåt och sätt in i ugnen
13. Baka i 12–15 minuter tills ytan på pastéis de nata är karamelliserad (bruna fläckar)
14. Ta ut plåten ur ugnen och låt pastéis de nata svalna i 10 minuter