

Instruções

1. Lave as formas à mão antes de usar
2. Pré-aqueça o forno a 250°C com calor superior e inferior ou 220°C com ventilação
3. Retire a massa folhada do frigorífico e deixe repousar durante 15 minutos
4. Desenrole a massa folhada e forme um rolo comprido
5. Corte a massa folhada em 12 pedaços iguais
6. Coloque o pó numa taça e misture com 400 ml de leite
7. Unte as formas com manteiga ou margarina
8. Coloque água morna numa pequena taça ou chávena
9. Coloque um pedaço de massa folhada em cada forma
10. Humedeça ligeiramente os polegares, segure a forma na mão e pressione a massa folhada com os polegares do centro para cima, até que ultrapasse o rebordo da forma. Repita este processo para todas as formas.
11. Encha cada forma até cerca de 2/3 com o creme preparado
12. Coloque as formas num tabuleiro e leve ao forno
13. Asse durante 12–15 minutos, até a superfície dos pastéis de nata ficar caramelizada (manchas castanhas)
14. Retire o tabuleiro do forno e deixe os pastéis de nata arrefecer durante 10 minutos