

Instrucciones

1. Lave los moldes a mano antes de usarlos
2. Precaliente el horno a 250 °C con calor superior e inferior o 220 °C con aire (convección)
3. Saque la masa de hojaldre del frigorífico y déjela reposar durante 15 minutos
4. Desenrolle la masa de hojaldre y forme un rollo largo
5. Corte la masa de hojaldre en 12 partes iguales
6. Vierta el polvo en un bol y mézclelo con 400 ml de leche
7. Engrase los moldes con mantequilla o margarina
8. Vierta agua tibia en un cuenco o taza pequeña
9. Coloque un trozo de masa de hojaldre en cada molde
10. Humedezca ligeramente los pulgares, sostenga el molde con la mano y presione la masa de hojaldre con los pulgares desde el centro hacia arriba, hasta que sobresalga del borde del molde. Repita este proceso con todos los moldes.
11. Rellene cada molde aproximadamente 2/3 con el relleno preparado
12. Coloque los moldes en una bandeja y métalos en el horno
13. Hornee durante 12–15 minutos, hasta que la superficie de los pastéis de nata esté caramelizada (manchas marrones)
14. Saque la bandeja del horno y deje enfriar los pastéis de nata durante 10 minutos