

Pastéis de Nata

(6 personen)

Ingrediënten

4 plakjes bladerdeeg, iets ontdooid

2 el bloem

2,5 dl slagroom

80 gr (basterd)suiker

1 vanillestokje

geraspte schil van 1/2 citroen

3 eidooiers

een klontje roomboter om de vormpjes in te vetten

1 el bloem om de vormpjes te bestuiven

Snufje zout

Poedersuiker en kaneel om te bestuiven



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 225°

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een dunne lap.

Steek hieruit 6 cirkels die in een muffinvorm passen (met een steker of een glas).

Vet de muffinvormen in met boter en bestuif licht met bloem

Vul de vormen met het deeg, prik ze iets in en zet even koel weg.

Verwarm de slagroom met alle suiker, citroenrasp, eidooiers, bloem en wat zout en laat dit op laag vuur binden tot een dikke vla. Blijf roeren.

Laat de vla afkoelen en verdeel dit over de deegbodems.

Bak ze in ca. 20 minuten in het midden van de oven goudbruin en knapperig. Haal eruit en laat iets afkoelen tot ze lauwwarm zijn.

Bestuif voor serveren met kaneel en poedersuiker.