

Pasteis de Nata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **1/2 kesice**cimetra

Fil:

- **2**žumanca
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **60 ml**slatke pavlake
- **260 ml**mleka
- **1**ravna kašikagustina

Priprema

Skuvati prvo fil tako što žumanca pomešamo sa šecerom, u malo mleka razmutimo gustin da nema grudvica, pa pomešamo sa žumancima i šecerom. Ostatak mleka i pavlaku stavimo u šerpicu, dodamo smesu od žumanaca i kuvamo na tihoj vatri da se zgusne. Masa ce biti nešto rea nego puding, ali tako i treba da bude jer ce se posle peci. Prohладити уз повремено меšање да се не ухвата корица. Lиснато тесто развучи оклагијом и посuti cimetom у прahu. Zarolati. Seci на komade željene velicina (моји су били величине залогаја, али можда је ипак боље направити мало веће јер ми је остало умака). Staviti komad testa na dlan, па лагано притискати прстима да се обликује кошарика. Reati u kalup za mafine. U svaku кошарicu staviti кашици умака i peci na 200 stepeni dok se po filu ne stvore braon pegice. Ivice мало украсити шекером у прahu..Poslužiti uz umak koji je preostao.

Savet