Паштел-де-ната

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	2 Hrs
Время приготовления	25 Mins
Порции	10
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

1 стручок ванили

400 мл молока

2 ст. л. кукурузного крахмала

115 г сахара

1 яйцо

2 желтка

Удалить семена из стручка ванили, добавить в кастрюлю с молоком, кукурузным крахмалом, сахаром, яйцом и яичным желтком, перемешать. Кипятить смесь, постоянно помешивая, пока она не загустеет. Снять кастрюлю с плиты и перемешать.

Перелить пудинг в миску и плотно накрыть пищевой пленкой, чтобы предотвратить образование пленки. Поставить пудинг в холодильник примерно на 2 часа.

1 лист слоеного теста, прямоугольный, 32 × 44 мм

Разогреть рабочую камеру до 190 °C Hot air

Поставить алюминиевые формочки на противень, сбрызнуть маслом для смазывания форм для выпечки. Свернуть слоеное тесто рулетом, начиная с длинной стороны, и разрезать на 10 частей. Расплющить нарезанные куски теста рукой и раскатать в кружки. Положить их в формочки и заполнить охлажденным пудингом. Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air 190 °C в течение 25 Mins

Советы

Можно купить готовые тарталетки.

Аксессуары

Противень

10 алюминиевых формочек

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019