



Pasteis de Nata

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	2 Saat
Piştirme süresi	25 Dak.
Porsiyon	10
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 1 Vanilya çubuğu
- 400 ml Süt
- 2 Çor. k. Mısır nişastası
- 115 g Şeker
- 1 Yumurta
- 2 Yumurta sarısı

Vanilya çubuğu kazıyın, ardından süt, mısır nişastası, şeker, yumurtayla ve yumurta sarılarıyla bir tencereye koyup karıştırın. Sıvıyı sürekli karıştırarak kalınlaşmaya kadar kaynatın. Tavayı ocaktan alın ve karıştırmaya devam edin.

Pudingi bir kaba koyun ve kabuk oluşmaması için yüzeyini streç filmle temasa edecek şekilde örtün. Pudingi buzdolabında yakl. 2 saat soğutun.

- 1 Milföy hamuru, dörtgen, 32 x 44 mm

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 190° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Alüminyum kalıbını fırın tepsisine koyun ve ayırma spreyi püskürtün. Yufkayı uzun tarafından başlayarak yuvarlayın ve 10 parçaya kesin. Yufka rulolarını elle düzleyin ve kap biçiminde açın. Bunları kalıplara yerleştirin ve soğutulmuş pudingi doldurun. Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 190 25 Dak. °C

İpuçları

Tartlar hazır olarak da satın alınabilir.

Aksesuar

- Fırın tepsisi
- 10 alüminyum kalıp





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

