

Ingrediënten

4 plakjes bladerdeeg, iets
ontdooit Klontje boter om in te
vetten 2 el bloem 2,5 dl slagroom
80 gr suiker 1 zakje vanillesuiker
geraspte schil van 1/2 citroen 3
eidooiers 1 el bloem Snufje zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Portugees
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pastéis de nata: Portugese 'taartjes van room'...

Wij zijn helemaal geen zoetekouwen, maar deze bladerdeeg-gebakjes.....ZO lekker!!! Ontdekt bij de Em-Te, en ongelofelijk maar waar: recept gevonden in de Margriet :-) Toeval? Bestaat niet, zegt men..... Niet moeilijk, maar wel superlekker!!! Snoep smakelijk!!!

Hulpmiddelen

Werkplank Deegroller Muffinvorm, voor min 6 stuks, ingevet met boter en bestoven met bloem Stekertje of glas voor deegcirkels Vork Steelpannetje

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 225grC. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze tot een dunne lap uit. Steek hieruit 6 cirkels die in de muffinvorm passen. Vul de ingevette en bebloemde holtes 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 rustig binden tot een dikke vla, die je dan iets laat afkoelen. Verdeel de vla over de deegbodems en 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. En probeer er dan nog maar eens vanaf te blijven:-) Snoep smakelijk!!!!

Serveertips

Eventueel nog wat poedersuiker erover, een drankje erbij... Genieten!

