



Pasteis de nata

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 500 ml di Panna
- 8 Tuorli d'uovo
- 200 g di Zucchero
- Cannella q.b.
- Zucchero al velo q.b.

Preparazione

1. Preparate la crema a bagnomaria sbattendo in un pentolino posto in una pentola con acqua bollente, i tuorli e lo zucchero semolato. Unite la panna fresca e fate cuocere a fuoco basso continuando a mescolare e portando il composto a 80° (usate un termometro da cucina), o fino a quando non si sarà addensata. Levatela dal fuoco e lasciatela raffreddare. Ungete degli stampini di alluminio per dolci o uno stampo per 12 muffin con del burro, srotolate la sfoglia e ritagliate 12 dischetti del diametro di circa 8 cm per rivestire gli stampi. Riscaldare il forno a 210° C ventilato. Riempite gli stampini con la crema, passateli nel forno caldo e fate cuocere per 15/20 minuti. Fateli raffreddare a temperatura ambiente, poi spolverizzateli di zucchero a velo o della cannella in polvere e serviteli subito.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 37

👤 4 4 persone