

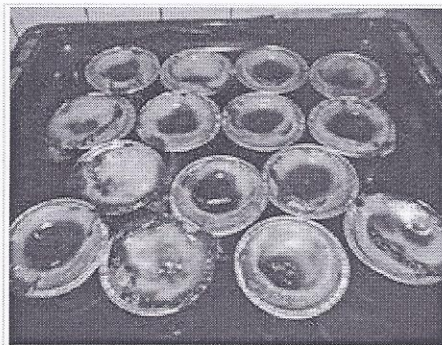
pastel nata (Portugais)

Dessert

Végétarien

Très facile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 12 personnes) :

- 1/2 litre de lait
- 200 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1 pelure de citron
- 4 oeufs
- 1 pâte feuilletée

Préparation de la recette :

Dans une casserole, mettre le lait, le sucre, la maïzena, et le zeste de citron.

Mélanger pour bien incorporer tous les ingrédients.

Faire chauffer, à feu doux dans une casserole, en mélangeant toujours avec une cuillère en bois.

Arrêter le feu, quand le mélange s'épaissit.

Dans 2 moules à muffins, mettre des petits ronds de pâte feuilletée (les découper en prenant une tasse moyenne pour la mesure).

Puis, séparer les blancs des jaunes... Garder les blancs pour une autre utilisation, ou bien les jeter.

Enlever le zeste de citron, et incorporer les jaunes d'oeufs.

Mélanger, sur feu doux, pendant 5 min.

Verser le mélange dans la pâte feuilletée.

Enfourner à 210°C (thermostat 7), pendant 30 min... le dessus de ces petits flans va brunir, c'est normal!



Recette proposée par sandrina_4