

Pastel de nata

01

Faire chauffer
200 ml de lait
avec 1/2 zeste de
citron



02

Mélanger
50 ml de
lait avec
30g de
farine



03

Ajouter le lait
chauffé et bien
remuer

04

Faire fondre
180g de sucre
dans 90 cl d'eau



05

Ajouter ce "sirop
sucré", en
mélangeant, puis
ajouter 3 jaunes
d'oeufs

06

Verser la
préparation dans 10
moules garnis de
pâte feuilletée.
Mettre au four à
250°C pendant 17
minutes.



Et voilà ! De délicieuses
pâtisseries portugaises !