

Pasteis de nata d'Antoine

Ingrédients

pour 24 pasteis

1/2L de lait
200g de sucre
2 càs de maizena
1 zeste de citron
4 oeufs
1 pâte feuilletée



Recette

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

Mélanger bien tous les ingrédients.

Faire chauffer à feu doux la préparation en mélangeant avec une spatule jusqu'à ce que celui-ci s'épaississe.

En attendant, séparer les blancs et les jaunes d'oeufs (les blancs ne seront pas utilisés, vous pouvez les garder pour préparer des financiers par exemple.)

Quand la préparation est prête, enlever du feu et rajouter les jaunes d'oeufs. Bien mélanger.

Dans des petits moules, mettre des ronds de pâte feuilletée et verser le mélange dedans.

Enfourner à 210° pendant 30minutes.