



Desserts

## **Pastéis de nata**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi  
3 décilitres de lait  
3 cuillères à soupe de farine  
1 bâton de vanille  
325 grammes de sucre fin  
1 décilitre d'eau  
6 jaunes d'oeuf (battus)  
beurre

### **Méthode de préparation**

Beurrez 12 petites formes à muffins. Coupez 12 ronds de pâte feuilletée et appuyez-les sur le fond et contre les côtés des formes. Mélangez la farine à 4 cs de lait. Grattez la moelle du bâton de vanille dans le reste du lait et portez-le à ébullition. En mélangeant, versez le lait chaud en un mince filet dans le mélange de farine.

Dans une autre petite casserole versez le sucre dans l'eau. Mélangez cela aussi au lait en un mince filet. Mélangez ensuite ce mélange aux jaunes d'œuf. Répartissez dans les petites formes et enfournez-les pour environ 15 minutes à 180°.



