



Desserten

Pastès de nata

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
3 deciliter melk
3 eetlepels bloem
1 vanillestokje
325 gram fijne suiker
1 deciliter water
6 eierdooiers (losgeklopt)
boter

Bereidingswijze

Boter 12 muffinvormpjes in. Snij 12 rondjes uit het bladerdeeg en duw het tegen de bodem en de wand van de vormpjes. Roer de bloem onder 4 eetlepels melk. Doe het merg van het vanillestokje bij de resterende melk en breng dit aan de kook. Giet de hete melk in een dun straaltje en al roerend bij het bloemmengsel.

Los in een ander pannetje de suiker op in het water. Roer ook dit in een straaltje onder de melk. Roer dit mengsel vervolgens onder de eierdooiers. Over de vormpjes verdelen en ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180° plaatsen.

