

# Lisbon Pastel de Nata

Toplam 49 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 24 dk

12 kişilik

Orta

~335 kcal

Açılış 2/10

Pastel de nata, kat kat milföy kabuğunu limonlu tarçın yumurta kremasıyla yüksek ısıda benekli kızartan Lizbon tatlısıdır.

## Malzemeler

- 400 gr Milföy hamuru
- 450 ml Süt
- 6 adet Yumurta sarısı
- 200 gr Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 2 şerit Limon kabuğu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Milföy hamurunu rulo sarı 12 parçaya kesin.
2. Tereyağı sürülmüş muffin kalıplarına hamuru bastırarak yerleştirin.
3. Süt, tarçın çubuğu ve limon kabuğunu 6 dakika ısıtın.
4. Un ve toz şekeri karıştırıp ca süte ekleyin; 3 dakika koyulaştırıp pak kalmasını.
5. Karışımın içine yumurta sarılarını ekleyin.
6. Kremayı hamurlara paylaştırın.
7. Pastel de nataları 240°C fırında 15 dakika lekeli kızartana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Fırın yüksek ısıya ulaştığında krema beneklenirken milföy taban çit kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serpim için vanil espressoyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta