

# RECEPT

## PASTEL DE NATA



### Co potřebujeme:

- 500 g listového těsta
- 25 g hladké mouky
- 160 g cukru
- 320 ml plnotučného mléka
- 3 žloutky
- 1 vejce
- kůra z 1/4 citronu (v celku)
- mletá skořice

### Těsto:

Připravte si listové těsto, které rozválíte do tvaru obdélníku o rozměrech cca 40 x 25 cm. Tloušťka těsta by měla být přibližně 4 mm. Otočte obdélník delší stranou k sobě a stočte těsto do roličky o délce cca 40 cm. Takto stočené těsto zabalte do fólie a vložte do lednice.

### Náplň košíčků:

Připravte si mísu, do které prosejte mouku a cukr, abyste se vyhnuli vzniku hrudek. V druhé misce prošlehejte žloutky a vejce. Na plotně si připravte hrnec, ve kterém se bude ohřívat mléko a citronová kůra. Mléko by se mělo začít vařit. Poté odstraňte citronovou kůru a polovinu mléka přilijte k mouce s cukrem. Stále míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Po rozpuštění cukru přilijte zbytek mléka. Zamíchejte. Nyní část této směsi přidejte k vajíčkům a promíchejte. Poté vaječnou směs za stálého míchání přelijte ke směsi mléka, cukru a mouky. Nyní směs řádně promíchejte a nechte vychladnout.

### Pečení:

Předejdějte si troubu na 200 stupňů. Vyndejte těsto z lednice. Pokrájejte jej na přibližně 18 podobně velkých dílů (bochánků). Ty vkládejte jednotlivě do formy na muffiny a roztahujte těsto do tvaru muffinu. Naplněný plech těstem vložte do lednice na půl hodiny, aby těsto ztuhlo. Poté naplňte těsto žloutkovou náplní. Ne úplně k okraji, ale přibližně půl centimetru pod hranu. Pečte přibližně 10 minut. Poté vyndejte a podávejte posypané skořicí.