

Pastéis de nata (Aus Portugal)

500ml Sojamilch
(Vanille) mit
50ml Sojasahne,
Schale einer Zitrone und
80g Zucker zum kochen bringen.
4EL Speisestärke mit
60 ml Sojamilch verrühren und langsam dazugeben. Unter
rühren köcheln lassen, bis die Masse eindickt.

270g Blätterteig ausrollen, Kreise ausstechen und Muffinformen
damit auslegen.

Den Blätterteig bis zu 1cm unter dem Rand mit der Masse füllen und die Törtchen
bei mittlerer Temperatur etwa 15 Minuten backen.
Pastéis de Nata sofort warm mit

Puderzucker und
Zimt bestreut servieren.

Ergibt: 12 Stück
Zubereitungszeit: 30min.
Backzeit: Ca. 15min.