



# Pasteis de Nata

600g smördegsplattor  
500 ml mjölk  
1 bit citronskal  
1 kanelstång  
60g mjöl  
500 g socker  
250 ml vatten  
7 äggulor

## Förberedelser:

Kavla ut plattorna till en rektangel.

Rulla degplattorna till en rulle och skär 1,5 cm bitar.

Lägg bitarna i en smord muffinsplåt.

Tryck ut degen med fingrarna upp längs kanterna. Kanterna ska vara lite tjockare än botten.

I en bunke, lös upp mjölet i lite mjölk. Ställ till sidan.

Häll resten av mjölken i en kastrull tillsammans med kanelstången och citronskalet och koka upp. När det börjar koka tillsätter du mjölken och vetemjölet som du just blandade ihop och rör om väl. Rör om ordentligt tills det börjar koka igen och ta det sedan bort från värmen.

I en annan kastrull, häll i socker och vatten och blanda om väl.

När det börjar koka, låt det koka i 3 minuter. Ta bort kastrullen från värmen.

Häll sockervatten i en smal stråle ned i mjölkblandningen under ständig omrörning.

Sila blandningen och låt det svalna helt.

Vispa i äggulorna tills du har en jämn och fluffig smet.

Häll smeten över degen i formarna.

Grädda i 250 graders ugn i 17 minuter.

Kan serveras varma eller kalla och med lite florsocker