



Vanilkové dortíčky na portugalský způsob (Pasteis de Nata)

asi 13 ks



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny

Na náplň:

500 ml mléko polotučné

30 g Gustin bez lepku Dr. Oetker

1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

150 g cukr

6 ks žloutek

Na těsto:

250 g listové těsto

- 1 Na přípravu náplně uvaříme z mléka, škrobu, vanilkové pasty, cukru a žloutků pudink, který necháme za občasného zamíchání zchladnout.
- 2 Z listového těsta pomocí válečku vyválíme na pomoučené pracovní ploše obdélník 20 × 30 cm. Plát z kratší strany pevně zarolujeme a nakrájíme na 12 stejných plátků. Plátky těsta po jednom vyválíme na placky o Ø 10 cm a vyložíme jimi vymazané prohlubně formy.
- 3 Zchladlou náplň rovnoměrně nanese na těsto.
- 4 Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 250 °C

Horkovzdušná trouba: 230 °C

Doba pečení: asi 13 minut

- 5 Dortíčky necháme vychladnout.





Tip:

- Pro tento portugalský moučník je typický tmavý, téměř až připálený povrch.
- Upečené dortíky můžeme před podáváním posypat Vanilkovým cukrem Dr. Oetker nebo Třtinovým cukrem karamelovým Dr. Oetker.

