Pasteis de nata

Spécialités sucrées portugaises

Pour 12 Pasteis de nata

**Ingrédients :**

* 4 cuillères à café de vanille liquide
* 6 cuillères à café de citron
* 2 pâtes feuilletées
* 2 pincées de sel
* 12 œufs
* 500 g de sucre en poudre
* 70 g de farine
* 100 cl de lait

**Préparation :**

Faire cuire le lait avec la vanille liquide.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et les pincées de sel.

Lorsque le lait est à ébullition, retirer la casserole du feu.

Incorporer le lait chaud dans le mélange du saladier.

Ajouter 8 jaunes d’œufs et 4 œufs entiers, puis le jus de citron.

Mélanger énergiquement.

Former des disques de pâtes feuilletées et les mettre dans des barquettes ou dans des moules à tartes individuels.

Cuire à 210°C ou thermostat 7 pendant 45 à 50 minutes.

Bonne dégustation