***Pastel de nata (Паштел де ната*)**



***Ингредиенты:***

*600 г. готового слоеного теста  
500 мл. молока  
корочка лимона  
палочка корицы  
60 г. муки  
500 г. сахара  
250 мл. Воды  
7 желтков*

***Приготовление***

*Раскатайте немного тесто скалкой и скатайте в рулет. Потом разрежьте тесто на кусочки толщиной около 1.5 см. Разложите кусочки в формы для кексов, смазанные маслом. Распределите тесто двумя большими пальцами по всей форме поворачивая в одном направлении с тем, чтобы на дне толщина теста была меньше, чем по бокам. Поставьте формочки на противень.*

***Совет****! Очень удобно использовать одноразовые формы для кексов из плотной фольги, которые продаются в магазине.*

[*http://annaportugal.ru/recept-pastel-de-nata/*](http://annaportugal.ru/recept-pastel-de-nata/)

*Еще несколько рецептов приготовления знаменитой португальской сладости от разных авторов:*

***Португальское пирожное «Pastel de Belem»***



***РЕЦЕПТ ПОРТУГАЛЬСКИХ ПИРОЖНЫХ «PASTEL DE BELEM»*** *из кулинарного блога «Вся Соль»*

***НАДО:***

*400 г слоеного теста (замороженного)  
2,5 чашки жирных сливок (35%)  
9 желтков  
9 ст. л. сахара  
Молотая корица  
Сахарная пудра*

***КАК ГОТОВИТЬ:***

***1.****Слоеное тесто разморозить. Слегка раскатать и плотно свернуть трубочкой вдоль длинной стороны. Нарезать на куски толщиной 2 см.*

**

***2.****Формы для кексов смазать растительным или сливочным маслом. Брать кусок теста, чтобы спираль оказывалась на дне формочки и пальцами распределять по стенкам.*

**

***3.****Поставить в холодильник, пока будет готовиться крем.*

***4.****Нагреть духовку до 250°С.*

***5.****С помощью миксера взбить желтки с сахаром и сливками до кремообразного состояния. Поставить кастрюлю со смесью на водяную баню и варить на маленьком огне, все время помешивая, пока масса не станет похожей на густой заварной крем.*

**

***6.****Достать формочки с тестом из холодильника и положить по 1 ст. л. крема в каждую формочку.*

**

***7.****Запекать 20 минут или пока тесто с боков не подрумянится. Если проткнуть центр крема деревянной зубочисткой, она должна быть сухой.*

***8.****Остудить тарталетки в течение 5 минут, вынуть из формочек и посыпать по желанию молотой корицей и сахарной пудрой.*

***КСТАТИ:****есть пирожные нужно теплыми, а на следующий день разогреть в микроволновке или в духовке.*

**

*Примечание:  
Из комментариев к рецепту:  
Вы забыли упомянуть, что слоеное тесто можно раскатывать только в одном направлении. В противном случае, тесто перестает быть слоеным и выпекается совершенно иначе, нежели дОлжно. А рецепт прекрасный, спасибо!*

[*http://www.domashniy.ru/article/eda/deserty-recepty /portugalskoe\_pirozhnoe\_pastel\_de\_belem.html*](http://www.domashniy.ru/article/eda/deserty-recepty/portugalskoe_pirozhnoe_pastel_de_belem.html)

***Португальские пирожные с заварным кремом***

**

***На 12 шт. вам потребуется:***

*225 г готового слоеного теста  
175 мл готового заварного крема  
2 ст. л. сахарной пудры*

***Приготовление:***

*1. Разогреть духовку до 200 градусов С. Раскатать тесто и вырезать 12 кружков диаметром 14 см. Уложить их в форму с 12 углублениями.*

*2. Положить на каждый кружок пергамента и наполнить их сухой фасолью или сырым рисом (чтобы тесто не поднималось).*

*3. Запекать пирожные 10-15 минут, или пока тесто не пропечется. Убрать бумагу и сухую фасоль/рис и дать остыть.*

*4. Наполнить корзиночки заварным кремом и посыпать сахарной пудрой. Поставить пирожные под гриль и готовить, пока сахар не закарамелизуется. Снять с огня и дать остыть.*

*Источник:*[*kuking.net*](http://kuking.net/)

***Португальское пирожное (Готовим с Алексеем Зиминым)***

*[](http://www.povarbum.ru/uploads/posts/2013-06/1372571064_11.jpg)*

***Рецепт из передачи Готовим с Алексеем Зиминым от 29.06.2013******Вам потребуется на 6 порций:*** *молоко 300 мл  
мука 3 ст. ложки  
сахар 180 г  
вода 80 мл  
яйца 6 шт  
корица 1 палочка  
апельсиновая цедра  
слоеное тесто 500 г  
сливочное масло 200 г****Португальское пирожное рецепт приготовления:*** *В кастрюлю с водой положите сахар, палочку корицы, апельсиновую цедру с одного апельсина.  
  
Поставьте на огонь.  
  
Смешайте муку с молоком 1 к 4 от объема.  
  
Остальное молоко поставьте на огонь.  
  
Когда молоко закипит, влейте туда тонкой струйкой разведенную муку.  
  
Добавьте яичные желтки и сироп от корицы и апельсиновой цедры.  
  
Непрерывно помешивайте, пока крем не загустеет.  
  
Готовое слоеное тесто нарежьте на полоски и сверните их в форме корзиночек.  
  
В корзиночки влейте заварной крем и отправьте запекаться минут на 10-12 в духовку, разогретую до 250 градусов.*