

# COOK TRAVEL CHALLENGE



# Pour Participer

@SAFRAN\_RP

## 01

### CUISINEZ & DEGUSTEZ

*Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais*

## 02

### PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

*Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez*

@SAFRAN\_RP

## 03

### GAGNEZ UNE BOX

*Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine*





Retrouvez nous à Lisboa sur les bords du Tage pour déguster des Pastéis de Nata tièdes face au Musée de l'Azulejo

**COOK  
TRAVEL  
CHALLENGE**

LISTAG by VEGA vous offre cette recette des Pastéis de Nata



PORTUGAL



Retrouvez nous à Lisboa sur les bords du Tage pour déguster des Pastéis de Nata tièdes face au Musée de l'Azulejo

### Ingrédients :

1 pâte feuilletée

250 g de sucre en poudre

40 g de farine

1/2 litre de lait entier

4 jaunes d'œufs

1 œuf entier

1 cuillère à café de la vanille en poudre

1 cuillère à café de la cannelle en poudre

1 pincée de sel



Retrouvez nous à Lisboa sur les bords du Tage pour déguster des Pastéis de Nata tièdes face au Musée de l'Azulejo

### Préparation 1/2 :

Porter à ébullition dans une casserole, le lait et la vanille en poudre.  
Dans un bol, mélanger ensemble la farine, le sucre, la cannelle et le sel.

Verser le lait bouillant et bien mélanger.

Ajouter ensuite les jaunes d'œufs et l'œufs entiers et bien mélanger.

Foncer des moules à cupcakes préalablement beurrés, avec votre pâte feuilletée.

Affiner la pâte avec les bouts des doigts.

Dans un petit verre, mélanger de l'eau chaude, du sucre et de la cannelle et badigeonner les fonds de votre pâte.



Retrouvez nous à Lisboa sur les bords du Tage pour déguster des Pastéis de Nata tièdes face au Musée de l'Azulejo

### Préparation 2/2 :

Verser le mélange d'œufs à l'aide d'une louche puisque vous aurez un mélange liquide et va épaissir à la cuisson.  
Mettre au four pour 14 minutes à 200° (chaleur tournante).  
Badigeonner ensuite le dessus des Pastéis avec votre mélange eau-sucre-cannelle et remettre ensuite au four encore 7 minutes, en baissant la température à 180° .

Sortir les Pastéis du four et laisser refroidir, ils vont ensuite dégonfler et s'épaissir.

Déguster frais, et saupoudrer de cannelle avant de servir