

« Pastel de Belém » cuschina dal Portugal

«Pastel de Belém» è ina dulstcharia che ins po mangiar sco dulstcharia tar tè u café ni era per ensolver. Cesar Costa ans raquinta, tutgan las turtas tar las dulstcharias da tradiziun en Portugal.

Tips e trics:

Preparar la pasta sfegliada. Furmar cun ina scadiola bellas rudellas e tschentar las rudellas da pasta sfegliada en furmas da «Muffins».

La crema:

Sbatter bain ils 6 mellens d'ov e metter da la vart.

Metter en ina chazzetta il latg fraid, il zutger, il zutger da vaniglia, la scorsa chanella sco era las pelletscha da la citrona (en tocs gronds) e la maizena.

Truschar fitg bain enfin che la crema cumenza ad esser chauda. Curta avant che la crema buglia, reducir la chalira.

Durant che ins truscha la crema da latg sin flomma bassa, laschan ins cular plaun a plaun il mellen d'ov sbatti.

Truschar bain e prender davent da la platta.

Emplenir las furmas da pasta sfegliada cun la crema chauda $\frac{3}{4}$ da la furma.

Laschar coier en furn durant 17 mintutas sin 250 grads.

La fin metter pulvra da chanella suravi.



Ingredientzas

Per 6 enfin 8 personas:

- 6 mellens d'ov
- $\frac{1}{2}$ liter latg
- 6 tschaduns zutger
- pelletscha da 1 citrona.
- 1 pachet zutger da vaniglia
- 1 scorsa-chanella
- pasta sfegliada
- pulvra da chanella
- 2 tschaduns maizena

Laschar vegnir chaud la crema da latg e
truschar sin flomma bassa enfin che

