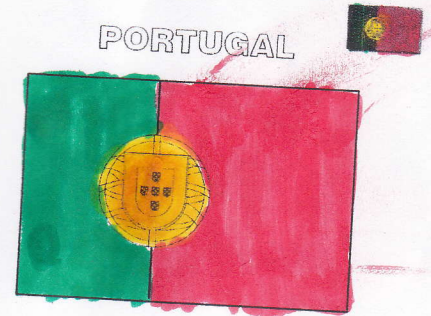


Pasteis de coco

- Niveau
Facile
- Préparation
30 min
- Cuisson
20 min

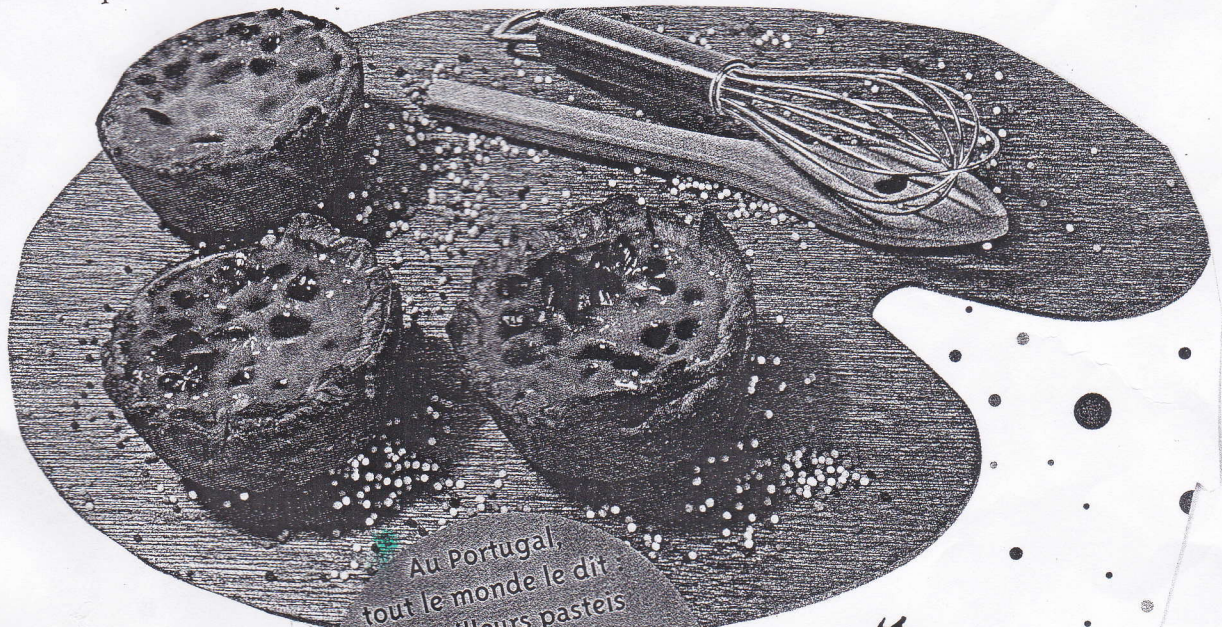


Ingrédients pour 12 personnes

- Rouleau de pâte feuilletée : 1
- Sucre : 180 g
- Noix de coco : 200 g
- Oeufs : 4
- Beurre : 60 g
- Lait : 5 cl

Étapes de préparation

- 1 Foncer les moules avec la pâte, réserver.
- 2 Préparer la farce : mélanger les œufs avec le sucre puis ajouter le lait, le beurre fondu et pour finir la noix de coco.
- 3 Bien remuer entre chaque ingrédient.
- 4 Mettre la préparation sur la pâte et mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes.
- 5 Attendre qu'ils tiédissent avant de les démouler.



Au Portugal,
tout le monde le dit,
les meilleurs pasteis
de nata, ce sont ceux
de Belem, à Lisbonne.
Et même si la vraie recette
reste un secret,
celle-ci y ressemble
beaucoup...

