Dortíky z Belému (Pastéis de Belém)

Ingredience

Postup

Listové těsto rozválíme na obdélník 40 x 25 cm a pevně ho zarolujeme do ruličky dlouhé 40 cm. Nakrájíme na stejně velká kolečka asi po š centimetrech. Poté je ve formě na muffiny dotvarujeme do podoby košíčků. Ve vodní lázni svaříme 300 ml mléka. Mezitím v misce smícháme 22 g hladké mouky se 150 g krupicového cukru. Horké mléko přilijeme ke směsi a rozmícháme. Pár lžic směsi přidáme ke čtyřem žloutkům. Rozšleháme je a pak postupně přidáváme směs s horkým mlékem. Do připravených muffinových mističek vlijeme hotovou náplň tak, aby sahala asi centimetr pod okraj. Pečeme při 220 st C asi 10 minut. Košíčky raději pečlivě hlídáme, aby se nespálily. Tmavší karamelová skvrna však není na závadu. Právě naopak. Štědře posypeme skořicí a podáváme ještě horké.

Zdroj: cilka.eu