**PASTEL DE NATA** (15 do 20 kosov)

Slaščičarna Flor da Venezuela

Potrebujemo 200 g listnatega testa

Listnato testo razvaljamo 3 mm na debelo in zvijemo v valj. Testo naj počiva 1 uro v hladilniku. Iz valja razrežemo 3 cm široke koščke. Koščke testa polagamo v model za košarice in jih s pomočjo vlažnih rok porazdelimo po modelčku. Vanj vlijemo pripravljeno kremo.

Sestavine za kremo:

Sladkorna raztopina  
180 ml vode  
275 g sladkorja  
 2 palčki cimeta  
 1 bio limona

Vse sestavine zavremo in ohladimo.

Jajčna krema

V posodi zmešamo 38 g moke, 38 g koruznega škroba, 250 ml hladnega mleka, da dobimo gladko zmes. Postopoma dodajamo 250 ml vročega mleka in kuhamo na zmernem ognju 5 minut. Jajčno kremo ohladimo. Postopoma ji dodamo 500 ml sladkorne raztopine, 5 rumenjakov in 1 jajce.

Kremo vlivamo v modelčke z listnatim testom. Pečemo na 240° C, 10 do 15 minut, da se zlato rjavo zapečejo.