

葡撻

Tarte Pastel de Nata Portuguese Egg Tarts

一個簡單又快捷的食譜讓我的朋友大飽口福
Para as minhas amigas GULOSAS uma receita fácil e rápida
A simple and quick recipe to feed my HUNGRY friends

材料

酥皮殼	6個
烘焙模	6個

奶黃餡料

牛奶	半公升
砂糖	160克
粟粉	30克
蛋黃	3個

製作方法

1. 將砂糖和粟粉攪勻。
2. 將蛋黃和牛奶攪勻。
3. 小心地將所有材料攪勻，避免結成粒粒，在火上繼續攪至成漿糊狀。
4. 將酥皮殼放入烘焙模內。
5. 將奶黃餡料放入酥皮殼內。
6. 將葡撻放入焗爐約20分鐘，直至奶黃焗至起焦，不要除去烘焙模。
7. 可以根據個人口味將葡撻焗多一點時間。
8. 最後亦可以加一些肉桂粉在葡撻上。

Ingredientes

massa folhada para 6 tartes
6 formas

Recheio creme

leite	½ Litro
açúcar	160g
farinha maisena	30g
gemas	3

Modo de confecção

1. Misturar o açúcar com a maisena.
2. Bater as gemas e misturar no leite.
3. Misturar tudo com cuidado para não embolar e vai ao lume mexendo sempre até engrossar.
4. Colocar a massa folhada nas formas.
5. Depois despejar o creme por cima da massa folhada.
6. Ir ao forno até corar o creme por cima durante 20 minutos. Não desenformar.
7. Quem gostar mais queimadinho deixar mais um pouco no forno.
8. Canela por cima a gosto.



Ingredients

puff pastry shells	6
baking moulds	6

Custard filling

milk	½ litre
sugar	160g
corn starch	30g
egg yolks	3

Directions

1. Mix sugar with corn starch.
2. Beat egg yolks into milk.
3. Mix everything together with care until smooth and keep stirring with the fire until the mixture thickens.
4. Put the puff pastry shells into the baking moulds.
5. Pour the custard filling into the puff pastry shells.
6. Put tarts into the oven until custard surface is charred for 20 minutes. Do not remove the moulds.
7. The tarts can be baked for a bit longer according to individual's flavour.
8. Cinnamon powder can also be added on the tarts to please one's appetite.