

# Tortini alla vaniglia (Pasteis de Nata)

circa 12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pasta sfoglia:**

1 pacchetto di pasta sfoglia stesa a rettangolo

**Crema alla vaniglia:**

30 g di Epifin Dr. Oetker

5 dl di latte (500 ml)

1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker

150 g di zucchero

6 Tuorlo d'uovo

**1 Preparazione:**

Imburrare una teglia da muffin da 12 pezzi. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: circa 250 °C**

**Aria calda: circa 230 °C**

**2 Crema alla vaniglia:**

Mescolare Epifin con ca. 5 c. da t. di latte. Incidere la bacca di vaniglia per la lunghezza e raschiarne i semi. In una pentola, portare a ebollizione l'Epifin, il latte rimasto, lo zucchero, la bacca di vaniglia e i tuorli d'uovo mescolando sempre con la frusta. Far bollire brevemente e poi lasciare raffreddare, mescolando di tanto in tanto.

**3 Pasta sfoglia:**

Aprire la confezione di pasta sfoglia, poi tagliarla a metà per il lungo per ottenere due pezzi della stessa dimensione. Ora posizionarli esattamente uno sopra l'altro e stenderli un po' per formare un rettangolo di circa 20x30 cm. Arrotolare in maniera stretta dal lato più corto. Tagliare il rotolo in 12 fette uguali. Stendere separatamente ogni fetta su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere un cerchio (Ø 10 cm) che andrà posizionato all'interno di uno stampo da muffin. Versare uniformemente la crema all'interno degli stampini e infornare lo stampo sulla griglia.

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 13 Minuti**

Staccare i tortini alla vaniglia dagli stampi e lasciarli raffreddare brevemente su una griglia.

**Consiglio**

- La superficie scura, quasi bruciata, della pasta sfoglia è una caratteristica tipica di questi tortini.
- Al posto dei semi di vaniglia si può anche preparare il ripieno con 2 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker.