



DESSERTS · VEGETARIAN

Pastís de pasta de full amb crema de vainilla i cireres

🕒 45min 🍴 4 servings 🔥 2,150 kcal

Ingredients

BASE

1 disc de pasta de full amb mantega (25 cm)

CREMA

300 ml de llet sencera

200 ml de nata líquida (35% MG)

35 g de Maizena

200 g de sucre

180 ml d'aigua

6 rovells d'ou

1 beina de vainilla

4-5 cullerades de confitura de cirera

10-12 cireres fresques, sense pinyol i tallades

PER SERVING

Protein	45 g
Fat	120 g
Carbs	220 g
Fiber	3 g

Method

BASE

- 1 Folra un motlle de 25 cm amb la pasta de full, punxa'n la base i cobreix-la amb paper de forn i pesos.
- 2 Cou a 190 °C durant 15 minuts. Retira els pesos i continua la cocció 3-5 minuts, fins que comenci a daurar-se.
- 3 Opcionalment, pinta la base calenta amb una fina capa de clara d'ou perquè es mantingui més cruixent.

XAROP DE VAINILLA

- 4 Obre la beina, raspa'n les llavors i posa-les en un cassó amb el sucre, l'aigua i la beina.
- 5 Bull 3 minuts i deixa infusonar 15 minuts. Retira la beina.

CREMA

- 6 Desfés la Maizena amb una mica de llet freda.
- 7 Escalfa la resta de la llet amb la nata. Incorpora-hi la Maizena i cou, remenant, fins que comenci a espessir.
- 8 Afegeix-hi el xarop de vainilla i barreja bé.
- 9 Quan la crema arribi als 55-60 °C, incorpora-hi els rovells lleugerament batuts. Cola-la.

COCCIÓ

- 10 Aboca la crema sobre la base i allisa-la.
- 11 Cou a 230 °C durant 10-12 minuts. Si cal, acaba amb 1-2 minuts de grill perquè la superfície quedi lleugerament torrada.
- 12 Deixa refredar completament.

ACABAT

- 13 Escalfa lleugerament la confitura perquè sigui més fluida i reparteix-la sobre la crema fent unes vetes suaus.
- 14 Acaba amb les cireres fresques distribuïdes per damunt.

TIPS

Inspirada en els tradicionals pastéis de nata portuguesos.

