Mini Pastel de Nata met frambozen en blauwe bessen

Ingrediënten

2 el (eetlepels) Bloem
200 ml Melk
45 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Kaneelstokje
110 ml Water
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
4 Stuk(s) Eidooier
7 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
12 Stuk(s) Frambozen
12 Stuk(s) Blauwe bessen

Keukenspullen

Mini cupcakevorm
Deegroller
Mes

1. Vulling maken

Klop in een kom de **bloem (2 el)** en **melk (40 ml)** tot een mooi glad papje. Breng in een pan de resterende **melk (160 ml)** aan de kook. Giet de hete melk in de kom bij het papje van de melk en de bloem.

Breng de **suiker (45 g)**, **kaneel (1 stokje)** en het **water (110 ml)** aan de kook in een pan met een dikke bodem. Laat het 5 minuten doorkoken.

Giet vervolgens het hete suikerwater voorzichtig in een dunne straal bij de melk. Voeg het **vanille extract (1 tl) toe.** Klop als laatste de **eidooiers (4 stuks)** door het mengsel.

De vulling voor de pastel de nata is nu klaar. Laat het **kaneelstokje** tot gebruik in het mengsel trekken en laat het mengsel afkoelen.

2. Deeg maken

Verwarm de oven voor op **180 graden.**

Vet de cupcakevorm in met boter of bakspray en bestuif vervolgens met wat bloem. Stapel de **bladerdeeg plakjes (7 stuks)** op elkaar en rol deze uit tot een plak van ongeveer 30 x 40 cm. Rol het deeg op. Snijdt plakjes van ca 1 cm.

Maak de cirkel plat en druk deze met beide duimen in de vormpjes van de cupcakevorm. Doe dit zo gelijkmatig mogelijk. Duw het deeg tot bovenaan de randen van de vormpjes.

3. Bakjes vullen

Verdeel het fruit **(12 frambozen & 12 blauwe bessen)** over de bodempjes van het bladerdeeg. Neem een lepel en vul de vormpjes met de vulling. Deze is nu nog dun maar zal in de oven stollen. Vul tot 2 mm onder de rand van het bladerdeegbakje.

Bak de pastels 15 minuten op 180 graden. Verhoog de temperatuur tot 210 graden en bak ze nog 7-10 minuten door. Als de vulling mooie gekleurde vlekken heeft zijn de pastel de nata's klaar!