

# Nelly est au Portugal



Nous apprenons la chanson « bon dia »

<https://www.youtube.com/watch?v= Teruef8B2s&list=PL3fCDGaAMdpNdZCpfGLqofxk4Nf79kCPE>

et nous écoutons/regardons le Fado

Nelly nous a envoyé la recette des Pastéis de nata

## Pastéis de nata (Portugal)



Recette notée ★★★★★ 4/5 • proposée par ariana



Dessert Végétarien Recettes portugaises

Facile

Coût moyen

### Ingrédients

- 11 Jaunes d'oeufs
- 1 l de lait
- 500 g de sucre
- 125 g de farine
- 1 zeste de citron ou vanille
- 1 pincée de Sel
- Pâte feuilletée

### Préparation

TEMPS TOTAL : 50 MIN ▶ 30 min Cuisson : 20 min

- 1 Mélanger dans une casserole le sucre, la farine, la vanille avec le lait et ajouter une pincée de sel.
- 2 Faire cuire en remuant jusqu'à ce que la crème se détache de la spatule.
- 3 Oter du feu et laisser refroidir quelques minutes. Incorporer les jaunes d'oeufs et bien mélanger.
- 4 Verser dans les petits moules déjà garnis de la pâte feuilletée
- 5 et mettre au four, préalablement chauffé à 300° (th 9/10).
- 6 Sortir du four et saupoudrer de cannelle.
- 7 Déguster



Nous écoutons le Fado



Nous découvrons les azulejos sur les maisons



Nous voulons goûter les « pastel de nata »



Nous apprenons que les portugais aimaient voyager sur des caravelles et ont découvert de nombreux pays



Nous admirons le cadeau envoyé par Nelly : une fleur en crochet



Nous savons dire «bonjour» en portugais