

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת חיימסון פסטל דה נטע (נטה)



כ45 דקות



# המרכיבים:

בצק עלים מופשר.  
4 ביצים ☒  
מיכל שמנת מתוקה טרה  
כוס חלב טרה  
כף גדושה קורנפלור  
2 כפות קמח מנופה  
חצי כפית תמצית וניל  
חצי כוס סוכר  
קינמון  
אבקת סוכר.

# אופן הכנה:

מצמידים לכל תוואי שקע בתבנית מאפינס את הבצק עלים בתחתית ובדפנות לשם יצירת כוסות בצק. אופים עד הזהבה קלה בתנור ומקררים. מומלץ לשים משקולת של שעועית יבשה על כל כוסית בכדי למנוע תפיחה רצינית של הבצק. בסיר מרתיחים כוס חלב, מיכל שמנת מתוקה, סוכר, קורנפלור וקמח מערבבים בכף עץ עד קבלת מרקם סמיך ללא גושים. מורידים מהאש ונותנים מעט להתקרר אך לא ממש קר שיהיה חמים. מכניסים בהדרגה את הביצים תוך כדי ערבוב עד קבלת מרקם



קרמי לא סמיך מדי ולא נוזלי מדי. נותנים טאץ' אחרון  
בעירבוב של התמצית וניל.  
מוזגים את הקרם שהתקבל בעזרת כף לתוך כוסות  
הבצק עלים עד גובה שלושה רבעים ומכניסים לאפיה  
נוספת בתנור של כרבע שעה או עד שמשחים וזהוב  
מלמעלה. נותנים להתקרר. בוזקים קינמון ואבקת  
סוכר.

