

# CREDI<sup>®</sup> Natas Vegan

Os bons pastéis de nata, também podem ser vegan.



CREDIN<sup>®</sup>



# REINVENTÁMOS O PASTEL DE NATA MANTENDO A SUA QUALIDADE

Quisemos criar um Pastel de Nata que fosse igualmente bom, mas que fosse vegan.  
Em Portugal o nº de vegetarianos ou veganos tem crescido nos últimos anos,  
e nós na CREDIN acreditamos que é possível ter alimentos vegan muito saborosos.  
Por isso, porque não começar com o tradicional Pastel de Nata?



## Ondulado de Nata

### FORRAGEM

- 1.000 g Farinha Trigo T55
- 550 g Água
- 10 g Sal
- 550 g Margarina CREDIN Croissant - Pastel Nata

### PROCEDIMENTO

- Misturar farinha, água e sal até ficar uma massa homogénea, lisa e elástica.
- Repousar: ± 10 minutos.
- Abrir massa em cruz e incorporar margarina. Dar três voltas simples a aprox. 8 mm de espessura.
- Laminar a 3,5 mm. Cortar círculos com cortante liso de diâmetro 90 mm.
- Dispor nas formas de queques.

### CREDI® NATAS VEGAN

- 1.000 g Bebida Vegetal Soja (Preferencial)
- 500 g CREDI® NATAS VEGAN
- q.b. Raspa Limão e Canela em Pau

### PROCEDIMENTO

- Misturar Mix com bebida vegetal. Adicionar canela e/ou limão (opcional).
- Repousar: ± 20 minutos.
- Encher as formas previamente forradas com massa folhada.
- Cozer: Forno de Lares: ± 11 minutos a ± 350 °C.  
Forno Convector: ± 11 minutos a ± 240 °C.