

# Instructions on how to bake the perfect Pinho's Custard Cup

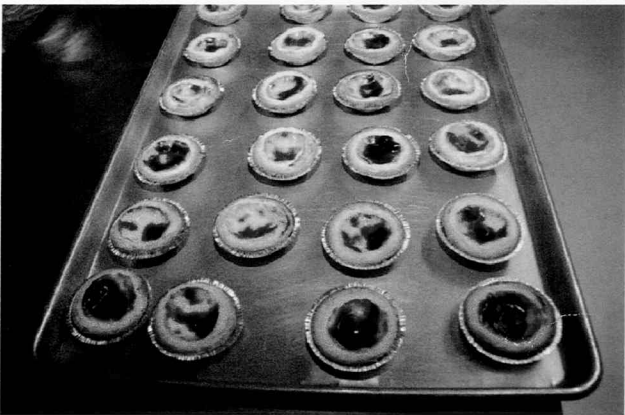
## Instrucciones para hornear Pinho's Pasteles de Nata perfectos



Remove FROZEN Custard Cups from Box and place them evenly spaced apart on baking sheet pan.  
Sacar los Pasteles De Nata de la caja e poner una bandeja de hornear con espacio entre los pasteles.



Place sheet pan in 450 degree oven for 30-35 minutes. Convection oven 350 degrees for 15 to 18 minutes. Poner la bandeja en el horno a 450 grados de 30-35 minutos, en el convection horno a 350 grados de 15-18 minutos.



Remove baking tray from oven.  
**CAUTION!!!!!! EXTREMELY HOT!!!!!!**  
Let cool for 5 minutes.  
Sacar la bandeja del horno. ! CUIDADO! MUY CALIENTE!  
Dejar enfriar 5 minutos.



Remove custard Cups from tins while warm.  
Quitar los Pasteles de Nata de los moldes en cuanto estan calientes.

**Crust should be golden brown and custard should have dark caramelized spots.** For utmost appeal do not over crowd. Do not stack on top of each other. Ovens vary so please monitor first bake to adjust baking temperature and time according to your specific oven. **La Corteza debe quedar dorada y la nata con puntos acaramelados oscuros.** No poner de masiados juntos, ni unos encima de los otros. Mirar la primera vez el horno porque la temperatura varia de horno a horno



301-315 Dalziel Road  
Linden, NJ 07036  
908.275.3918  
[www.pinhoscustardcups.com](http://www.pinhoscustardcups.com)