



## Mince Pies (Tradicional de Natal UK)

Fogão/Forno

Ingredientes para 20 tarteletes (média)

Mix de frutos secos à escolha 800grs (passas, arandos, bagas goji, figos...)  
Laranja em pedacinhos 1  
Limão 1 (sumo e raspa (vidrado))  
Maça sem casca, em pedacinhos 1  
Mix frutos casca rija 50grs (nozes, amêndoas, avelãs, cajus)  
Margarina 100% vegetal para cozinhar 125 grs  
Açúcar 250 grs (mascavado, amarelo ou de côco)  
Canela em pó 1 c. chá  
Cravinho da Índia 1 ou 2  
Noz moscada ½ c. chá  
Rum 100 a 200 ml (ou Brandy, Xerez, Whisky, Vinho do Porto)  
Massa folhada ou quebrada vegana 2 embalagens

Preparação

Para o recheio “mince” :

Colocar todos os ingredientes, excepto a bebida, numa caçarola e cozinhar em lume brando 10 minutos, mexendo regularmente para não pegar.

Retirar do lume, deixar arrefecer completamente e juntar a bebida.

Para a montagem :

Estender e/ou cortar a massa em rodela de tamanho adequado às forminhas que usar e forrar as forminhas

Encher com o recheio “mince” e levar ao forno 170° cerca de 20' para cozer a massa

Pode finalizar-se com pedacinhos de massa em forma de estrelas, sinos, etc. Antes de levar ao forno.

Pode polvilhar-se moderadamente com açúcar em pó depois de prontas.

Desenfomar cuidadosamente e deixar arrefecer.

Material necessário

Tábua, faca

Caçarola ou tacho

Ralador

Forminhas tipo pastel de nata (ou tabuleiro de queques)

Frascos para armazenar

Papel vegetal

O recheio “mince” pode e deve ser feito com antecedência pois intensifica o sabor

Não deve ser consumido por crianças

Guardar em frascos esterilizados, com cobertura de rodela de papel vegetal.