

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mince pies

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Se vi è capitato di fare un giretto in Inghilterra nel periodo natalizio, vi sarà di certo anche capitato di assaggiare i Mince pies, una specie di crostatina con base alle mandorle molto buona e friabile. Provate questa ricetta tradizionale e vedrete che sapore!

### PER L'IMPASTO

FARINA 275 gr  
MANDORLE 25 gr  
BURRO 175 gr  
ZUCCHERO 75 gr  
SCORZA DI LIMONE 1  
TUORLO D'UOVO 1

### PER LA FARCIA

MINCEMEAT 200 gr

## PREPARAZIONE

1 Tritate le mandorle fino ad ottenere una farina molto fine.



2 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina di mandorle, la farina 00, lo zucchero ed il burro.





- 3 Azionate la macchina dotata di gancio a foglia e fate lavorare fino ad ottenere un composto sbriciolato.

A questo punto ricavate un tuorlo da un uovo e sbattetelo con il latte.





- 4 Unite la miscela di tuorlo e latte nell'impasto e lasciate lavorare fino a che si formi una pasta frolla malleabile.



- 5 Infarinare il piano di lavoro, trasferite l'impasto sul piano e lavoratelo per qualche secondo a mano.



6 Aggiungete la scorza di limone e impastate nuovamente per qualche secondo.



- 7 Schiacciate l'impasto in un disco, avvolgetelo nella carta forno e riponetelo in frigorifero per almeno mezz'ora.



- 8 Nel frattempo imburrate gli stampini monoporzione.



- 9 Riprendete la pasta frolla dal frigorifero, stendetela con il mattarello a circa 1/2 cm di spessore.



10 Ritagliate dei dischi più grandi degli stampini.



11 Utilizzate ciascun disco per foderare ciascuno stampino.





12 Bucherellate la frolla sul fondo di ciascuno stampino e farcite con il mincemeat.



**13** Realizzate delle decorazioni con la pasta frolla rimasta: potete decidere di coprire completamente i mince pies con uno strato di frolla o realizzare delle fettucce di pasta da disporre a mo' di crostata o ancora delle formine a piacere da posizionare nel centro dei tortini.





14 Trasferite i tortini nella teglia ed infornate a 200°C per circa 15 minuti o fino a doratura.



15 Una volta cotti, sformateli e fateli intiepidire.

Toglieteli dagli stampini ed allineateli in un vassoio da portata per servirli una volta freddi.

