

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini natalizi di frutta secca

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 mele
- 1 tazza di uva sultanina
- ½ tazza di zucchero di canna
- ¼ tazza di uvetta
- ½ tazza di uva passa
- 3 cucchiaini di bucce di frutti misti
- scorza di ½ arancia
- scorza di ½ limone
- ½ cucchiaino di spezie miste
- ½ cucchiaino di cannella
- ¼ cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- un pizzico di sale
- ¼ tazza di brandy
- 200g di farina
- 120g di burro
- 50g di zucchero a velo
- 1 uovo

PREPARAZIONE

1 Ripieno per i pasticcini:

Sbucciate e tagliate in quarti le mele. In una grossa ciotola grattugiate i quarti di mela oppure sminuzzateli in un tritatutto. Aggiungete gli ingredienti rimanenti e miscelate il tutto. Per ottenere una consistenza più soda, frullate ancora un po' dopo aver aggiunto la frutta secca. Potete conservare questi pasticcini in vasetti sterilizzati, cosparsi di brandy e chiusi. Si conserveranno per qualche mese in frigorifero.

Impasto dolce:

Setacciate la farina ed il lievito in una grossa ciotola o in un tritatutto. Tagliate il burro a cubetti e incorporatelo alla farina con le mani oppure potete avvalervi dell'utilizzo di un impastatore, fino a che si formi un impasto sbriciolato.

Montate insieme lo zucchero a velo e l'uovo e aggiungete questo composto alla pasta appena ottenuta fino e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto sodo.

Ora, su di un piano infarinato, impastate il composto fino a che diventi morbido.

Maneggetelo il meno possibile per evitare che durante la cottura diventi troppo duro.

Coprite la palla di impasto con della pellicola trasparente e mettete in frigorifero per 20 minuti.

Scaldare il forno a 180°C. Su di un piano infarinato stendete la pasta e con uno stampino per biscotti, tagliatela in dischi che siano di dimensioni idonee per gli stampini da forno.

Usando uno stampino a forma di stella, tagliate la pasta a stelline per ricoprire la farcitura.

Versate un po' di ripieno negli stampini da forno e ricoprite i pasticcini con le stelline di pasta. Infornate per 15-20 minuti o fino a che diventino dorati.

Cospargeteli di glassa di zucchero e servite.