

# MINCE PIES

## INGLATERRA



QUINTA DE CURVOS



## INGREDIENTES

Para a massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de manteiga sem sal, gelada e picada
- 100 ml de sumo de laranja
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de açúcar

Para o recheio:

- 200 g de maçã verde, sem casca, ralada
- 100 g de passas brancas
- 150 g de passas pretas
- 100 g de frutas cristalizadas
- 25 g de amêndoas picadas
- 100 ml de rum escuro
- 50 ml de sumo de laranja
- 25 ml de sumo de limão (+ raspas)
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de gengibre em pó
- 1/2 colher de chá de noz moscada
- 1/2 colher de chá de cravo em pó
- 175 g de açúcar mascavo
- 100 g de manteiga

## PREPARAÇÃO

Para a massa:

1. Coloque a manteiga, a farinha, o sal e o açúcar no processador, e processe rapidamente até que a mistura pareça com farelo de pão.
2. Adicione o sumo de laranja e processe novamente até que forme uma bola.
3. Vire a massa numa superfície lisa e enfarinhada e trabalhe-a rapidamente até ficar macia.
4. Enrole num filme plástico e gele por 30 minutos antes de usar.

Para o recheio:

1. Combine todos os ingredientes numa panela, exceto o açúcar e a manteiga, e cozinhe em lume brando, mexendo ocasionalmente, por 30 minutos.
2. Deixe arrefecer, misture o açúcar e a manteiga e guarde num vidro esterilizado.

Para as tortinhas:

1. Abra a massa como o rolo até 3mm de grossura. Corte círculos e forre forminhas individuais com um círculo de massa. recheio com as frutas secas, pincele as laterais com água e cubra com outro círculo de massa, selando bem.
2. Faça um furo no topo de cada tortinha. Pincele com gema de ovo e asse em forno pré-aquecido (180º) até que as tortinhas fiquem douradas.
3. Polvilhe açúcar de confeiteiro.