

# Christmas Mince Pies

## {Tartaletas Navideñas de Fruta}

### Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para 12 mince pies individuales)

#### Para la masa quebrada:

Ver receta de Shortcrust Pastry {Masa Quebrada} y dividir las cantidades por la mitad.

#### Para el relleno:

410 g (1 tarro) de mincemeat en conserva de buena calidad o hecho en casa

#### Toque final:

Leche o clara de huevo para "pintar"

### Elaboración:

1. Precalentamos el horno (eléctrico) a 200°C.
2. Utilizaremos un molde para 12 muffins para dar forma a nuestras 12 tartaletas con facilidad. Si el molde no fuera antiadherente, hemos de engrasarlo previamente. Reservamos.
3. Una vez elaborada la masa y refrigerada al menos durante 1 hora envuelta en film transparente, la estiramos con un rodillo enharinado sobre una superficie también enharinada hasta obtener una lámina de 1,5 mm aproximadamente. Iremos girando la masa poco a poco (unos 90° aprox. cada vez) conforme la vamos estirando para evitar que se pegue a la superficie de trabajo.
4. Con ayuda de un cortapastas algo más grande que el diámetro de los huecos de nuestro molde (yo he usado uno de 10 cm Ø), cortamos 12 círculos y los colocamos con mucho cuidado dentro de cada hueco cubriendo bien el fondo y los laterales hasta el borde. Cubrimos con film transparente (no hace falta ajustarlo) y refrigeramos.
5. A continuación, cortamos las 12 tapas con otro cortapastas más pequeño que coincida con la medida del hueco del molde (yo he usado uno de 7 cm Ø) y también refrigeramos de la misma manera que las bases de nuestras tartaletas.
6. Mientras tanto, sacamos el molde con las bases del frigorífico y rellenamos cada hueco con una cucharada generosa de mincemeat. (ATENCIÓN: si los llenamos en exceso, corremos el riesgo de que rebosen durante el horneado y arruinen nuestros mince pies).
7. Ahora humedecemos con agua los bordes de cada tartaleta con ayuda de un pincel y colocamos sus tapas correspondientes procurando que queden bien unidas a la base.

8. Pintamos la superficie con leche con ayuda de un pincel y metemos en el horno.
9. Horneamos durante unos 20-25 minutos o hasta que la superficie haya adquirido un tono dorado.
10. Dejamos enfriar dentro del molde sobre una rejilla unos 10 minutos antes de desmoldar con mucho cuidado.

Aún calientes están impresionantes, pero si sobrara alguno, se pueden conservar, ya fríos, en un recipiente hermético durante al menos una semana.

Rosa M Lillo ♥