

Jalousie de frutos secos e uva

Ingredientes:

1 colher de sopa de manteiga
Farinha para untar
500 g de massa folhada fresca
410 g de mincemeat
100 g de uvas
1 ovo batido
Açúcar para polvilhar

Modo de preparo:

1º Unte levemente uma assadeira com manteiga.

2º Abra a massa sobre uma superfície de trabalho ligeiramente polvilhada com farinha e corte-a em 2 retângulos.

3º Coloque um dos retângulos de massa na assadeira untada e pincele as bordas com um pouco de água.

4º Em uma tigela, misture o mincemeat. Espalhe essa mistura sobre o retângulo de massa na assadeira, deixando uma margem de 2,5 cm ao redor.

5º Dobre o segundo retângulo de massa longitudinalmente ao meio e, cuidadosamente, faça uma série de cortes com uma faca afiada em linhas paralelas ao longo da dobra, deixando uma borda de 2,5 cm.

6º Abra esse retângulo de massa e coloque-o sobre o mincemeat, pressionando bem as bordas da massa para selar.

7º Afunile e pressione as pontas da massa com os dedos. Pincele levemente a massa com ovo batido e polvilhe com um pouco de açúcar demerara.

8º Leve a jalousie ao forno pré-aquecido a 220°C por 15 minutos. Reduza para 180°C e asse por mais 30 minutos, até que a jalousie esteja crescida e dourada.

9º Transfira a jalousie para uma grade de metal para esfriar completamente antes de servir.

Dica do Cref: Mincemeat é uma iguaria de sebo, passas, cominhos e cascas de frutas cristalizadas picadas.



Parragon Books Ltd. Sobremesas. Fotografia por The Bridge Water Book Company Ltd. - 2006