

# CHRISTMAS PUDDING

Christmas just wouldn't be Christmas without Mince Pies. Mince pies have been eaten as part of a traditional British Christmas since as long ago as the 16th century. Then they were made of meat but are now made with sweet mincemeat; a mixture of dried fruits, sugar, spices and brandy. Home made mincemeat is quick and easy to make and there are also many great commercial brands out there to use instead.

You can use either shortcrust pastry or puff pastry to make them.

**Prep Time:** 20 minutes

**Cook Time:** 15 minutes

**Total Time:** 35 minutes

## Ingredients:

- 8 oz/250g all purpose/plain flour
- Pinch of salt
- 4oz/ 100g butter, cubed or an equal mix of butter and lard
- 2-3 tbsp cold water
- 1 jar of mincemeat, shop bought or [home made](#)
- 2 tbsp icing sugar

## Preparation:

Heat the oven to 425F/220C/Gas 7  
**Make the Pastry**

- Place the flour, butter and salt into a large clean bowl.
- Rub the butter into the flour with your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs, working as quickly as possible to prevent the dough becoming warm.
- Add the water to the mixture and using a cold knife stir until the dough binds together, add more cold water a teaspoon at a time if the mixture is too dry.
- Wrap the dough in Saran wrap/Clingfilm and chill for a minimum of 15 minutes, up to 30 minutes.

The dough can also be made in a food processor by mixing the flour, butter and salt in the bowl of the processor on a pulse setting. When the mixture resembles breadcrumbs, add the water, slowly, through the funnel until the dough comes together in a ball. Wrap in Saran wrap/ Clingfilm and chill as above.

## Assemble the Pies

- Dust a work surface lightly with a little flour and roll out two-thirds of the pastry to 1/8"/3mm thick. Cut circles 3"/7.5cm of pastry to line the cups of a standard muffin or bun tray, don't worry if the pastry doesn't come to the top.
- Fill the pastry lined tins 2/3 full/ approx 1 heaped tsp with mincemeat.
- Roll out the remaining pastry to the same thickness and cut smaller circles to fit as lids on the tarts or to be decorative, cut stars or other fancy shapes.
- Dampen the edges of the tart bases with a little cold water and press the lids on. Make a small hole in the surface of each pie with a small sharp knife to allow the steam to escape (you can omit this if using stars).
- Bake in the preheated oven for 15 mins or until golden brown. Remove from the oven and sprinkle with the icing sugar.

Mince pies are delicious served hot or cold on their own or with [Brandy Butter](#).

Mini mince pies make delicious "Petit Fours" served after dinner with a cup of coffee. Make as above but use a canape-sized bun tin and cut circles accordingly.

**Tempo di preparazione:** 20 minuti

**Tempo di cottura:** 15 minuti

**Tempo totale:** 35 minuti

### **Ingredienti:**

250 gr di farina

Un pizzico di sale

100 g di burro a cubetti o il corrispettivo in burro e lardo

2/3 cucchiaini da tavola di acqua fredda

1 vasetto di frutta candita

2 cucchiaini da tavola di zucchero per glassa

### **Preparazione**

Riscaldare il forno a 220°C

Preparare la pasta frolla

Mettere la farina, il sale e il burro in un'ampia terrina

Incorporare il burro alla farina con la punta delle dita finché l'impasto non avrà assunto la consistenza di sottili briciole di pane, lavorandola velocemente per evitare che l'impasto divenga caldo.

Aggiungere l'acqua all'impasto e usare un coltello freddo per rimescolare la pasta fino a quando comincerà ad aggregarsi.

Aggiungere un cucchiaino da tè per volta di acqua se l'impasto dovesse risultare troppo secco.

Avvolgere l'impasto in un foglio di carta argentata e far raffreddare per un minimo di 15 ed un massimo di 30 minuti.

L'impasto può anche essere preparato in un robot da cucina mescolando la farina il burro e il sale nella coppa del robot. Quando l'impasto assumerà l'aspetto di molliche di pane aggiungere acqua lentamente attraverso l'imbuto fino a quando l'impasto si addenserà a formare una palla.

### **Assemblare i mince pies**

Spolverare con un po' di farina un piano da lavoro e stendere due terzi dell'impasto fino a raggiungere uno spessore di 3mm. Tagliare dei cerchi di 7.5 cm e foderare con essi degli stampi da muffin o da focacce senza preoccuparsi se l'impasto non dovesse raggiungere il bordo.

Riempire gli stampi foderati di pasta per 2/3 con 1 cucchiaino da tè colmo di canditi.

Stendere il resto dell'impasto fino ad ottenere lo stesso spessore e ritagliare dei cerchi più piccoli per fungere da coperchi sulle tortine o per decorazione, ritagliare delle stelle o altre forme ornamentali. (si può omettere questa fase se si usano delle stelle come coperchi)

Inumidire i bordi alla base delle tortine con un po' di acqua fredda e apporre i coperchi con un po' di pressione. Forare la superficie di ciascun pasticcio con un coltellino appuntito per far fuoriuscire il vapore.

(si può omettere questa fase se si usano delle stelle come coperchi)

Porre in forno preriscaldato per 15 minuti o fino a doratura dell'impasto. Togliere dal forno e spolverare con zucchero da glassa.

I mince pies sono deliziosi da mangiare freddi o caldi, da soli o con burro al brandy.

I mince pies possono anche essere usati come "petits fours" serviti dopo cena con una tazza di caffè. Per questo basterà usare degli stampi da canapé e modificare la misura dei cerchi di conseguenza.

A cura di C. Di Vaio