

英國：果乾餡餅 (MincePie)



英國：果乾餡餅 (MincePie)

所需器材：

雪櫃	焗爐
電子磅	

所需工具：

攪拌盤 2個	膠刮刀
茶匙	玻璃瓶
保鮮紙	麵棍
派模具 6個	材料杯
匙羹	毛掃
剪刀	形狀模(聖誕樹、十字架、熊)

英國：果乾餡餅 (MincePie)

材料 (分量：6個)：

派皮：

低筋麵粉130克

無鹽奶油50克

糖30克

鹽少許

蛋1/2隻 (約20克)

果餡：

紅莓乾40克楓糖50克

提子乾40克桂花糖20克

杏桃乾40克肉桂粉1/2茶匙

糖漬檸檬皮10克丁香粉1/4茶匙

糖漬橙皮10克荳蔻粉1/4茶匙

水蜜桃果醬(或柑橘類果醬)20克

飾面：

蛋1/2隻 (用製作派皮餘下的)

糖霜少許

英國：果乾餡餅 (MincePie)

步驟：

1. 乾果餡部分：將所有乾果剪成大小相約的顆粒
2. 加入香料、果醬和糖漿拌勻，放進玻璃瓶中，送進雪櫃浸漬最少一晚
3. 派皮部分：麵粉，糖與鹽混合
4. 無鹽牛油切成小塊後加入麵粉中以手搓勻
5. 倒入蛋液拌成糰
6. 用保鮮紙包好放雪櫃30分鐘
7. 取一小糰放模中推成薄片鋪滿模具
8. 剩餘的麵糰用麵棍壓至3毫米左右，用形狀模具切出形狀
9. 將果餡輕輕濾乾，並放入派皮中
10. 鋪上形狀麵皮，並掃上蛋液
11. 將派放在已鋪錫紙的烤盤上
12. 預熱焗爐10分鐘，以200°C焗20分鐘至派皮變成金黃色
13. 出爐後稍為放涼後脫模,加上糖霜

英國：果乾餡餅 (MincePie)

烹調貼士：

- 預早浸果餡更入味。
- 可用圓形狀模具切出鋪滿模具。
- 派皮沿邊掃上蛋液後才將派放在已鋪錫紙的烤盤上。
- 出爐後放置兩三天會更好吃。