

Cestos de clementina e frutos secos



INGREDIENTES:

- 100 ml de sumo de clementina
- Raspa de 3 clementinas
- 100 g de açúcar amarelo
- 3 ovos
- 1 colher de café de gengibre em pó
- 100 g de manteiga
- 6 folhas de massa filo
- manteiga q.b.
- gomos de clementina q.b.
- 50 g de frutos secos (amêndoa laminada, pinhão, passas, etc...)
- Açúcar q.b.

COMO FAZER:

Mistura todos os ingredientes, exceto a manteiga, num tacho e leva ao lume brando, mexendo sempre, até engrossar. Fora do lume, junta a manteiga fria, partida aos pedaços, aos poucos, continuando a mexer, até estar dissolvida no creme.

Torra os frutos secos e reserva.

Estende uma folha de massa filo e pincela com a manteiga derretida. Coloca outra por cima e volta a pincelar. Corta a folha dupla em quatro quadrados e coloca em cada um deles uma colher bem cheia do creme de clementina. Coloca dois gomos, junto ao creme, e dispõe por cima a mistura de frutos secos.

Polvilha os gomos com um pouco de açúcar.

Dobra a massa em forma de cesto, deixando parte do interior à vista. Procede da mesma forma para as restantes folhas de massa. Leva ao forno pré-aquecido, a 170.ºC, até a massa ficar dourada e tostada nas pontas.

Deixa arrefecer ligeiramente e serve!