

Biscoitos de Figo Bêbado e Passas

Receita de Marli Henriques

A época de figos do Oeste acabou há algum tempo, mas depois de tanta procura, ainda lá consegui desencantar uns, que esperavam pacientemente de serem colhidos e comidos. Usei-os para estes biscoitos que são uma imagem de um Outono ainda com um ligeiro cheirinho a Verão!

Faz cerca de 30

Ingredientes

260 g de farinha de trigo simples

200 g de manteiga

140 g de açúcar branco

30 g de passas

30 g de figos frescos

1 Gema de ovo

Aguardente da Lourinhã q.b.

Uma pitada de sal



Preparação

Numa tigela, embeba os figos cortados aos pedaços em aguardente durante 30 minutos (o ideal é deixá-los de noite para o dia seguinte). Escorra-os, reservando o restante líquido. Pré-aqueça o forno a 190° C.

Bata a manteiga amolecida e o açúcar até ficar fofo; deite a gema e duas colheres de chá de aguardente reservada, sem deixar de bater.

Peneirar a farinha e o sal para o creme de ovo, juntar os figos “bêbados”, as passas e misturar bem.

Disponha colheradas de massa em tabuleiros forrados com papel vegetal e achatá-los ligeiramente.

Levar ao forno durante 15 a 20 minutos ou até tostarem.

