



SHORTCAKE

Ingredientes:

- 600 g de harina
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de polvo para hornear (15g)
- 100 g de azúcar
- 250 g de mantequilla fría, cortada en cubitos
- 4 huevos
- 2 tazas de crema para batir
- Uvas, para decorar
- Helado de vainilla, para acompañar

Crumble:

- 100 g de harina
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla

Horno precalentado a 200 °C

Método de Preparación:

1. Para el shortcake, en un bowl con ayuda de las manos mezcla la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la mantequilla; integra. Agrega los huevos y la crema para batir y sigue batiendo.
2. Para el crumble, mezcla la harina, el azúcar y la mantequilla. Refrigerar.
3. Coloca la mezcla para el shortcake en cortadores de altura baja o en un refractario previamente cubierto con papel encerado. Cubre con las uvas y desmorona cantidad suficiente de crumble.
4. Hornea a 200 °C durante 10 minutos, posteriormente baja la temperatura y hornea durante 10 minutos más.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 20 min.

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****
Muy Difícil: *****