

Shortcake con sorbete de frutilla y crema acida

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema acida

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Azucar: 2 cdas.

Queso Crema: 1 Tazas

Crema: 4 cdas.

Para el sorbet

Frutillas: 2.5 k

Sal: Una pizca

Azucar: 1 Taza

Miel: 1/4 Taza

Para los shortcakes

Polvo para hornear: 1/2 cda.

Leche: 1 taza y 2 cdas.

Azucar: 1 y 1/2 cda.

Sal: 1/2 cda.

Manteca: 80 grs.

Harina: 1 y 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Para el sorbet

- Procesar las frutillas, y pasarlas por un colador, mezclar con el azucar, entibiar hasta disolver el azucar, agregar la miel y llevar a la maquina de helados.

Para los shortcakes

- Mezclar los ingredientes secos en un bowl, agregar la *manteca* y mezclar con los dedos, poner la leche en el centro y con la ayuda de una espátula, la masa debe quedar pegajosa.
- Dejar descansar por 15 minutos sobre un papel *manteca*, luego extender la masa sobre una superficie enharinada, a 1cm de ancho.
- Luego con un cortante de 6cm de diámetro, cortar y ubicar sobre una placa enmantecada y enharinada hornear en horno a fuerte 240grados por 8 a 10 minutos, reservar.

Crema acida

- Batir el queso con el azucar hasta que disuelva, agregar la **crema** y la vainilla, reservar

Para el armado

- Cortar la frutillas en cubos, mezclar con el azucar y dejar reposar por 20 minutos.
- Cortar el shortcake por el medio, en un plato poner un poco de *crema* acida, por encima una mitad de shortcake, un poco de frutillas una bolita de helado, terminar con la otra tapa y por encima un poco de azucar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/shortcake-con-sorbete-de-frutilla-y-crema-acida>