Shortcakes con curd de limón y cookies de avena

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cookies de avena y pasas

Azucar rubia: 1 Taza
Uvas pasas: 350 g
Azucar: 1 Taza
Leche: 3 cdas.
Nueces: 150 g
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Harina: 2 Tazas
Huevos: 2 Unidades
Manteca pomada: 220 grs.
Sal: Una pizca
Bicarbonato: 1 cdita.
Avena arrollada: 200 g

Lemon curd

Manteca: 225 g
Huevos: 3 Unidades
Azucar impalpable: 570 grs.
Ralladura de limón: 6 Unidad
Jugo de Limón: 330 cc

Shortcakes

Manteca fría: 6 cdas.
Azucar: 3 1/2 cdas.
Crema de leche: 2/3 Taza
Polvo de hornear: 1 1/2 cda.
Sal: Una pizca
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Harina: 1 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Cookies de avena y pasas

- Coloque la *manteca* pomada en una batidora, bata y agregue el azúcar rubia y el azúcar blanco, siga batiendo e incorpore los huevos de a uno, la leche y el extracto de vainilla
- Retire la preparación de la batidora y coloque en un bowl, agregue luego la *harina* previamente tamizada, la sal, el bicarbonato, la **avena**, las pasas y las nueces picadas
- Mezcle bien.
- En una placa para horno previamente enmantecada y enharinada y con la ayuda de dos cucharas arme las cookis
- Lleve a la heladera durante 2 horas
- Retire y cocine en horno a una temperatura de 170ºC durante 10 minutos.

Shortcakes

- Coloque en la procesadora la *harina* previamente tamizada junto con el azúcar, el polvo de hornear y la *manteca* fría
- Procese solo unos segundos e incorpore la *crema* de leche
- Pulse la procesadora solo una vez, retire y coloque la masa sobre la mesada, una con las manos
- Coloque la masa sobre una placa y aplaste dejando un espesor de 1 ½ cm, deje reposar en la heladera durante 3 horas.
- Con un molde circular pequeño corte la masa formando los shortcakes, coloque luego sobre una placa con papel *manteca*
- Con la ayuda de un pincel pinte con *crema* de leche y espolvoree con abundante azúcar impalpable
- Cocine en horno a una temperatura de 200ºC durante 8 minutos aproximadamente.

Lemon curd

- En un bowl mezcle el *jugo* de **limón** junto con la ralladura de **limón**, el azúcar impalpable, la *manteca* y los huevos previamente batidos.
- Cocine a baño maría mientras mezcla continuamente y hasta que espese
- Deje enfriar en la heladera durante 4 horas.

Armado

- Corte los shortcakes al medio.
- Coloque en una manga el lemon curd y rellene los shortcakes, espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva los shortcakes y las cookis y acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shortcakes-con-curd-de-limon-y-cookies-de-avena