

Shortcake all'americana

circa 20 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Preliminari:**

20 g di burro liquido
80 g di zucchero grezzo

Guarnizione:

600 g di mele sbucciate
80 g di gherigli di noce

Pasta morbida:

140 g di burro ammorbidito
190 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
4 uova
220 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
4 c. da tavola di latte

1 Preliminari:

Ungere una placca con 20 g di burro sciolto e spolverizzarla con 80 g di zucchero grezzo.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Guarnizione:

Togliere il torsolo delle mele con un levatorisoli e tagliare le mele svuotate a fette orizzontali di ca. 1,5 cm di spessore. Distribuire le fette di mele sulla placca preparata e disporre i gherigli di noci al centro delle mele.

3 Pasta morbida:

Per la pasta morbida, sbattere a crema con lo sbattitore elettrico il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato e l'aroma Finesse. Incorporare un uovo per volta. Mescolare la farina e il lievito in polvere, setacciare sul composto e incorporare con il latte. Versare l'impasto sulle mele e livellare.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. 30 minuti sulla penultima scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Lasciare raffreddare brevemente il dolce, staccare il bordo con un coltello e capovolgere con l'aiuto di un'altra placca.

Consiglio

- Sostituire a volontà le mele con altra frutta a scelta.
- Gli Shortcake sono tipici dolci americani. Il più famoso è il classico Shortcake alle fragole.

