

## Cherry Berry Shortcake / Cherry Berry Shortcake



### De boodschappen

- 125 gram bosbessen
- 125 gram frambozen
- 125 gram kersen (diepvries)
- 1/4 l slagroom light
- 340 gram meel
- 40 gram suiker
- 85 gram boter
- 100 ml melk
- 10 gram bakpoeder
- 5 gram baking soda
- snuf zout
- wat rietsuiker

**Vandaag een authentiek Amerikaans recept voor shortcake** en zoals de gewoonte in de USA lekker veel. Snazzie.nl maakt de koekjes kleiner, de suiker minder, de slagroom light en compenseerd dit met lekker veel zoet&vers fruit.

### Zo maak je cherry berry shortcake

Doe het meel in een kom en voeg het zout, bakpoeder en baking soda toe.

Roer alles in de kom door elkaar en mix de koude boterblokjes erdoor.

Voeg de melk toe en mix het erdoor.

Mix tot je grote kruimels hebt en kneedt het deeg snel even met de hand glad.

### Verwarm de oven voor op 220°C.

Rol kleine balletjes deeg en druk ze plat.

Smeer ze in met room en strooi er rietsuiker op.

Bak de koekjes 15 minuten op 220°C en laat ze op een rek afkoelen.

Snij de koekjes overlans in twee delen.

De koekjes zijn erg bros, dus pas op met snijden!

Klop de slagroom stijf en schep 2 volle eetlepels tussen de koekhelften.

Garneer met het fruit.

## Cherry Berry Shortcake / Cherry Berry Shortcake



### Shoppinglist

- 125 gram blueberries
- 125 gram raspberries
- 125 gram cherries (frozen)
- 1/4 l double cream light
- 340 gram flour (all purpose)
- 40 gram sugar
- 85 gram butter
- 100 ml milk
- 10 gram baking powder
- 5 gram baking soda
- dash of salt
- some cane sugar

**Today you find an authentic American recipe how to make shortcake on Snazzie.nl.** Since 'big' is custom in the USA Snazzie makes the cookies smaller, the sugar less, the double cream light and compensates this with a lot of sweet&juicy fresh fruit.

### How to make cherry berry shortcake

Place the flour in a bowl, add salt, baking powder and baking soda and stir it all together.

Mix in the cold butter cubes and also add the milk, mix it together.

Mix until you get large crumbs, then knead the dough quickly smooth by hand.

### Preheat the oven to 220°C.

Roll little balls between your hands and press them flat.

Brush a little cream on the cakes and sprinkle them with cane sugar.

Bake the shortcakes in 15 minutes golden brown and cool them on a wire rack.

Cut the cakes in 2 halves, top and bottom. The cookies are very crisp, be careful cutting.

Beat the cream into stiff peaks and scoop 2 tablespoons in between the cake halves.

Decorate the shortcakes with the fruit.