



Mango Strawberry Shortcakes

with Whipped Cream

75 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Place $\frac{1}{2}$ cup butter in the freezer for 10 min, until frozen. Wash and dry all produce. Gather all required baking tools.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, silicone brush, zester, box grater, 2 large bowls, parchment paper, small pot, measuring cups, whisk

Ingredients

| | 4 Person |
|-------------------|----------------------|
| Mango | 2 |
| All-Purpose Flour | 1 $\frac{1}{2}$ cups |
| Strawberry Jam | 4 tbsp |
| Baking Powder | 1 $\frac{1}{2}$ tsp |
| Baking Soda | $\frac{1}{2}$ tsp |
| Cream | 237 ml |
| White Sugar | 100 g |
| Milk | $\frac{3}{4}$ cup |
| Sour Cream | 3 tbsp |
| Lime | 1 |
| Butter* | $\frac{1}{2}$ cup |
| Salt* | |

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make shortcake dough

- Whisk **flour**, **1 $\frac{1}{2}$ tsp baking powder**, **$\frac{1}{2}$ tsp baking soda**, **$\frac{1}{2}$ tsp salt** and **2 tbsp sugar** together in a large bowl until combined.
- Whisk **$\frac{1}{2}$ cup milk** and **sour cream** together in a medium bowl until combined.
- Remove **butter** from the freezer, then use the largest side of a box grater to grate **butter**.
- Add **grated butter** to the bowl with **flour mixture**. Stir until **butter** is completely coated.
- Add **milk mixture** to **flour** and stir until a **shaggy dough** forms. (**NOTE:** The dough will look a little dry, which is normal. You can add more milk, 1 tbsp at a time, to help dough come together, if desired.)



3 Make mango strawberry filling

- Peel, pit, then cut **mango** into $\frac{1}{4}$ -inch pieces.
- Zest, then juice **lime**.
- Combine **mango**, **strawberry jam**, **lime juice** and **2 tbsp water** in a small pot over medium-high heat. Cook, stirring occasionally, until **mango** has softened, 6-8 min. Set aside, off heat.



2 Shape and bake shortcakes

- Gently turn **dough** out onto a work surface and pat into a 5x5-inch square. (**TIP:** Cup your hands, then press and turn dough to form a compact square.)
- Cut **dough** into **4 equal pieces**.
- Transfer **dough pieces** to a parchment-lined baking sheet. Transfer baking sheet to the freezer for 15 min, until firm.
- Before baking, brush the tops of **each shortcake** with **1 tbsp milk**, then sprinkle **each shortcake** with **$\frac{1}{2}$ tsp sugar**.
- Bake in the **middle** of the oven until golden-brown and puffed, 16-18 min.
- Transfer to a wire rack and cool for 30 min.



4 Whip cream and serve

- Add **cream**, **1 $\frac{1}{2}$ tsp sugar** and **lime zest** to another large bowl. Using an electric mixer or hand whisk, beat until stiff peaks form.
- Halve **each shortcake** horizontally, then divide **mango strawberry filling** over **bottom halves**. Top with **half the whipped cream**, then close with **top shortcake halves**. Dollop **remaining whipped cream** over top.



Shortcakes à la mangue et aux fraises avec crème fouettée

75 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Placer 1/2 tasse de beurre au congélateur pendant 10 min, jusqu'à ce qu'il soit congelé. Laver et sécher tous les fruits et légumes. Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, zesteur, râpe à 4 côtés, 2 grands bols, papier parchemin, petite casserole, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

| | 4 personnes |
|----------------------|----------------|
| Mangue | 2 |
| Farine tout usage | 1 1/2 tasse |
| Confiture de fraises | 4 c. à soupe |
| Poudre à pâte | 1 1/2 c. à thé |
| Bicarbonate de soude | 1/2 c. à thé |
| Crème | 237 ml |
| Sucre | 100 g |
| Lait | 3/4 tasse |
| Crème sure | 3 c. à soupe |
| Lime | 1 |
| Beurre* | 1/2 tasse |
| Sel* | |

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer la la pâte à gâteau

- Dans un grand bol, fouetter **1 1/2 c. à thé de poudre à pâte**, **1/2 c. à thé de bicarbonate de soude**, **1/2 c. à thé de sel** et **2 c. à soupe de sucre**, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Dans un bol moyen, fouetter **1/2 tasse de lait** et la **crème sure**, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Retirer le **beurre** du congélateur, puis le râper à l'aide du côté le plus large d'une râpe à 4 côtés.
- Ajouter le **beurre râpé** au bol contenant le **mélange de farine**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** soit entièrement recouvert.
- Ajouter le **mélange de lait** à la **farine**, puis remuer jusqu'à ce qu'une **pâte grossière** se forme. **(REMARQUE :** Il est normal que la pâte ait l'air un peu sèche. Au besoin, incorporer plus de lait, 1 c. à soupe à la fois, pour aider à former la pâte.)



3 Préparer la garniture à la mangue et aux fraises

- Peler la **mangue**, retirer le noyau et la couper en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Zester, puis presser la **lime**.
- Dans une petite casserole, faire chauffer à feu moyen-élevé la **mangue**, la **confiture de fraises**, le **jus de lime** et **2 c. à soupe d'eau**. Cuire pendant 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **mangue** ramollisse. Réserver, hors du feu.



2 Former et cuire les gâteaux

- Verser la **pâte** sur une surface de travail et l'aplatir pour former un carré de 12 x 12 cm (5 x 5 po). **(CONSEIL :** Du creux des mains, presser et tourner la pâte pour former un carré compact.)
- Couper la **pâte** en **4 parts égales**.
- Transférer les **morceaux de pâte** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Placer la plaque au congélateur pendant 15 min, jusqu'à ce que la **pâte** soit ferme.
- Badigeonner **chaque shortcake** de **1 c. à soupe de lait**, puis les saupoudrer de **1/2 c. à soupe de sucre chacun**.
- Cuire au **centre** du four de 16 à 18 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et gonflés.
- Laisser refroidir les **shortcakes** sur une grille pendant 30 min.



4 Fouetter la crème et servir

- Dans un autre grand bol, ajouter la **crème**, **1 1/2 c. à soupe de sucre** et le **zeste de lime**. À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, battre jusqu'à ce que des pics fermes se forment
- Couper **chaque shortcake** en deux dans le sens horizontal, puis répartir la **garniture à la mangue et aux fraises** sur les **moitiés inférieures**. Garnir de la **moitié** de la **crème fouettée**, puis refermer les **shortcakes**. Couronner du **reste** de la **crème fouettée**.