



Kanapka klubowa na słodko z truskawkami

Przepis na formę do ciasta o długości 25cm

- 500g mąki pszennej 450
- 200g drobnego cukru
- 4 jajka
- 200g miękkiego masła
- 60g chudego mleka
- saszetka proszku do pieczenia (11g)
- otarta skórka z jednej cytryny lub pomarańczy
- 1 słoik konfitury truskawkowej Léonce Blanc



Masło umieścić w misce.

Oddzielić białka od żółtek i dodać do żółtka do masła.

Białka ubić w osobnej misce z 50g cukru na sztywną pianę, odstawić.

Do miski, w której jest masło i żółtka dodać otartą skórkę i wymieszać.

Dodać 60g mleka i 1/4 mąki.

Pozostałą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do ciasta i wymieszać.

Dodać 1/4 ubitych białek, wymieszać delikatnie różgą, następnie dodać resztę białek i delikatnie wymieszać.

Piekarnik nagrzać do 150°C.

Formę wysmarować masłem, przelać ciasto do formy.

Za pomocą noża wykonać nacięcia o głębokości 1cm wzdłuż ciasta.

Ciasto piec 1 godzinę, za pomocą wykałaczki sprawdzić czy ciasto się upiekło (można wydłużyć czas pieczenia o 5 minut jeśli to konieczne).

Pozostawić do ostygnięcia na pół dnia.

Wykończenie ciasta

Pokroić ciasto w zestawy po 2 kromki o grubości od 6 do 8mm. Posmarować jedną stronę kromki konfiturą i złożyć w kanapkę. Przekroić każdą kanapkę na skos, aby powstały trójkąty. Kanapki szczelnie zapakować, można je przechowywać do 3 dni.