

Karnawałowe ptysie

Autor: **Aninka88**Przepisów: **29** Ocena: **647**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- Ciasto parzone: 1 1/5 szkl. mąki, 1 szkl. wody, 125 g margaryny,
- 4 jajka, szczypta soli, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Krem: 1 szkl. mleka, 1 szkl. cukru, 1 budyń waniliowy,
- 1 kostka masła, 2 łyżki soku z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto parzone: Margarynę zagotowujemy z wodą, dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i solą, energicznie mieszamy aż ciasto zacznie odchodzić od garnka i zrobi się kula, przekładamy do miski.

Do ostudzonego ciasta dodajemy po 1 jajku, ucieramy aż powstanie jednolite ciasto. Gotowe ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego.

Na pergaminie odrysowujemy kółka o średnicy 5 cm. Za pomocą rękawa cukierniczego wyciskamy ciasto na obrysowane kółka. Pieczemy 25-30 min w 180 stopniach. Po wystudzeniu ostrym nożem przecinamy ptysie.

Twoje notatki do przepisu: