

Ptysie



Autor: **pokropce**
Przepisów: 6 Ocena: 74

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 180g
- masło, 80g
- woda, pełna szklanka
- sól, szczypta
- jajka, 4

Sposób przygotowania:

- 1 wodę i masło zagotować (dodając szczyptę soli)powoli mieszając do połączenia składników, dosypać mąkę i ucierać aż powstanie gęsta masa. odstawić do wystudzenia, ucierając wbijać kolejno jajka(ma powstać zbita masa) masę nakładać na blaszkę (najlepiej wyciskać ją przy użyciu szprycy) formując ptysie. piec w temperaturze 250 stopni przez 25-30 minut
- 2 po upieczeniu ptysie przekładać wybranym kremem i dekorować cukrem pudrem lub dowolną polewą.
- 3 Swoje ptysie formowałam za pomocą łyżek(niestety nie posiadałam szprycy) a za nadzienie służył krem kardynalski.
- 4 Dla zainteresowanych: KREM KARDYNALSKI składniki: 2 budynie śmietankowe, 600ml mleka, 2 żółtka, 250g masła wykonanie: ugotować budynie na mleku,wystudzić,miksować żółtka z masłem na gładką masę(można dodać kilka kropel olejku aromatycznego) powoli dodawać zimną masę budyniową cały czas miksując(by krem był sztywny można dodać łyżeczkę żelatyny namoczonej w niewielkiej ilości wody) krem schłodzić w lodówce

Twoje notatki do przepisu: