

Ptysie

Autor: **Joasia2**Przepisów: **23** Ocena: **294**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- masło, 100 g
- woda, 200 ml
- mąka, 200 g
- jajka, 6 szt
- krem lub śmietana do nadziewania
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Masło zagotować z wodą i szczyptą soli. Do gotującego płynu wsypać mąkę i energicznie mieszać aż będzie odstawać od garnka. Powinna wyjść dość zwarta kula ciasta. Do przestudzonego ciasta wbijać po jednym jajku i dokładnie wymieszać. Ciasto nakładać za pomocą 2 łyżek małymi porcjami (baaaardzo rośnie podczas pieczenia) na wyłożoną papierem blachę, piec ok 20-25 min na termoobiegu w temp 170 stopni. Studzić na kratce. Po wystudzeniu napełniać za pomocą szprycy.
- 2 Ptysie można napełnić bitą śmietaną lub kremem karpatkowym. Z chwilowego braku powyższych napełniałam je homogenizowanym serkiem waniliowym, wyszły super.
- 3 Z podanych proporcji wychodzi ok 40 szt małych ptysi.

Twoje notatki do przepisu: