

Ptysie



Autor: **magdus750**
Przepisów: **20** Ocena: **249**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Ciasto parzone:
- woda, 1/2l
- masło, 100g
- sól, szczypta
- mąka, 250g
- jajka, 5sztuk
- śmietanka 30%, 200ml
- cukier puder, 2 płaskie łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować w garnku wodę z masłem i solą. Wsypać mąkę i dobrze wymieszać. Drewnianą łyżką wyrabiać powstającą masę, tak długo, aż stanie się gładka i zacznie odstawać od ścian garnka. Masę przełożyć do miski i wystudzić.
- 2 Piekarnik nagrzać do 220st C .
- 3 Do wystudzonej masy wkręcić jedno jajko. Dopiero gdy całkowicie połączy się z masą dodawać kolejne jajka. Dobrze zrobione ciasto jest lśniące i ma gładką konsystencję.
- 4 Masą napełnić szprycę cukierniczą przez nasadkę w kształcie gwiazdki wyciskać na natłuszczoną blaszkę, zachowują odstępy, gdyż ciasto bardzo rośnie.
- 5 Płytki piec ok 15-20 min nie otwierając piekarnika. Płytki przekrawać na pół, gdy są jeszcze gorące. Śmietanę ubić nasztywno. Włożyć do szprycy i wciskać bitą śmietanę. Na ptysie nałożyć górne części i posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: