

Ptysie śnieżynki z kremem



Autor: **Camilla24**
Przepisów: **164** Ocena: **694**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- MASA:
- Mleko - 1/2 Litra
- masło- 25 dag
- żółtka - 2 szt
- cukier -5-6 łyżek
- mąka ziemniaczana - 2 płaskie łyżki
- mąka pszenna - 1 łyżka
- ew. spirytus - 3 łyżki
- CIASTO:
- woda- 1/2 Litra
- mąka pszenną - 1 pełna szklanka
- masło- 15 dag
- sól- szczypta
- jajka - 5 szt
- cukier – 1 łyżka
- LUKIER:
- cukier puder- 3 łyżki
- woda -1 łyżka
- cukier waniliowy -1 łyżeczka
- DODATKOWO:
- Wiórki kokosowe

Sposób przygotowania:

1 CIASTO:

Wodę wlać do garnka, posolić, dodać margarynę, cukier i doprowadzić do zagotowania. Zdejmujemy garnek z ognia i wsypujemy przesianą mąkę, ponownie umieszczamy garnek na ogniu i mieszamy a następnie zmniejszamy płomień pod garnkiem jednocześnie mieszamy, by składniki się równo połączyły. Jeśli masa będzie jednolita i zacznie odchodzić od ścianek garnka to zdejmujemy ją z ognia i odstawiamy na 10 minut od czasu do czasu przemieszać. Do masy wbijamy kolejno jajka i ucieramy, by masa się połączyła z jajkami. Blachę wykładamy papierem do pieczenia i za pomocą szprycy wyciskamy porcje ciasta wielkości orzecha włoskiego zostawiając między jedną, a drugą porcją odstęp. Piec ok 20 min w 200 st C.

MASA:

W 3/4 szklance mleka wymieszać obie mąki, resztę mleka zagotować z cukrem, gdy zacznie wrzeć wlać roztwór i energicznie mieszamy, następnie zmniejszamy ogień cały czas mieszając, aż będzie gładki i gęsty budyń. Zdejmujemy ogień z płomienia i dodajemy do gorącej masy

żółtka i dokładnie ucieramy. Gdy masa przestygnie, dodawać ją partiami do utartego masła, cały czas miksując. Jeśli ma być to wersja dla dorosłych właśnie teraz dodajemy alkohol i miksujemy chwilkę. Upieczone i ostudzone ptysie napełniamy masą, lukrujemy i posypujemy kokosem..

Twoje notatki do przepisu: