

# PTYSIE Z MASĄ BUDYNIOWĄ



Autor: **BogusiaP1956**  
Przepisów: 5 Ocena: 179

 > 6 os.  > 60 min  Średnie  przystępne

## Składniki:

- CIASTO:
- woda, 1 szklanka
- margaryna+1 kostka do masy(PALMA), 3/5 kostki(15dkg)
- jaja całe, 5 sztuk
- sól, szczypta
- mąka pszenna+3/4szklanki do masy, 20 dkg
- Masa:
- mleko, 3 szklanki
- cukier, 3/4 szklanki
- budyń śmietankowy albo mąka ziemniaczana, 1/4 szklanki
- cukier waniliowy, 1 torebeczka
- cukier puder do posypania lub polewa czekoladowa

## Sposób przygotowania:

- 1 W garnku zagotować wodę z Palmą i solą, zestawić z ognia i wsypać mąkę, drewnianą łyżką dokładnie ją rozetrzeć i ponownie postawić garnczek na ogień, podgrzewać cały czas mieszając do momentu, aż ciasto zrobi się lśniąca. Odstawić do przestygnięcia.
- 2 W tym czasie w połowie mleka rozprowadzić obie mąki lub m. pszenna+ budyń, resztę mleka zagotować z cukrami. Do gotującego mleka wlać rozprowadzone mąki i zagotować. Ostudzić pod przykrywką.
- 3 Teraz ucieramy ciasto wbijając kolejno po 1 jajku (ciasto powinno mieć konsystencję kwaśnej śmietany). Włączyć piekarnik na 200 st.C i w czasie, gdy będzie się nagrzewał na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia przez szprycę (końcówka z gwiazdką) formujemy ptysie wielkości jaja. Robić większe odległości, bo one rosną. Piec około 25-30 minut. Muszą być dobrze wysuszone, bo inaczej opadają. Ja otwieram zawsze na chwilę piekarnik po około 15 minutach.
- 4 Utrzeć Palmę dodając po łyżce ugotowaną masę.
- 5 Upieczone ptysie przekroić w poprzek i nadziewać masą. Posypać cukrem pudrem lub poleać polewą. Takie ptysie można też podawać z bitą śmietaną lub masą pieczarkową jako przekąskę. Smacznego!!!

## Twoje notatki do przepisu: