

PTYŚCIE 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 ptyscie wielkości jaja.Robić większe odległości,bo one rosną.Piec około 25-30 minut.Muszą być dobrze wysuszone,bo inaczej opadą.Ja otwieram zawsze na chwilkę piekarnik po około 15 minutach.
- 4 Utrzeć Palmę dodając po łyżce ugotowaną masę.
- 5 Upieczone ptyscie przekroić w poprzek i nadziewać masą.Posypać cukrem pudrem lub poleać polewą.Takie ptyscie można też podawać z bitą śmietaną lub masą pieczarkową jako przekąskę. Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: