

Mini-ptysie



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto

woda	1 szt
masło	100 g
mąka pszenna	1 szkl
jajka	4 szt
sól	1 szczypta

krem

masło	3/4 kostki
budyń waniliowy	1 op
mleko 2 %	1,5 szkl
cukier	2 łyżki
likier kokosowy	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wodę z masłem i solą zagotować. Dodać mąkę i mieszać aż na nie pojawi się biały osad. Zdjąć z ognia i kolejno miksować z jajkami. Ciasto przełożyć do szprycy i wyciskać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 20 minut w 200 stopniach, a potem zmniejszyć temperaturę do 100 stopni na kolejne 20 minut.
- KROK 2 Wystudzone ptysie przekroić na pół.

- KROK 3 Budyń ugotować i wystudzić. Masło utrzeć na puch i dodawać po łyżce budyń, na końcu połączyć z likierem. Krem wyciskać szprycą na ptysie.
- KROK 4 Gotowe ptysie schłodzić, a przed podaniem posypać cukrem pudrem. Smacznego :)