

## PTYSIE



### JADWIGA18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>woda</b>	1 szklanka
<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>kostka margaryny</b>	0,5 kostki
<b>jajko</b>	4
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżka
<b>sładniki na masę:</b>	poniżej
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna (łyżki)</b>	2
<b>mleko</b>	0,5 szklanki
<b>cukier</b>	0,5 szklanki
<b>cukier waniliowy</b>	1
<b>masło</b>	0,5 kostki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę z margaryną zagotować i wsypać mąkę. Do ostudzonej masy wbijać po jednym jajku i ucierać. Dodać proszek. Wylać na blachę i upiec ciasto. Przeciąć na pół po upieczeniu.

Masa:

Do 0,5 szklanki mleka wsypać obie mąki i wymieszać. Resztę mleka zagotować z cukrem i do gorącego dodać mąkę. Do ostudzonej masy dodać masło i masę.

Przełożyć kremem ciasto i pokroić na kawałki ptysiowe,