

Ptysie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
margaryna	10 dag
jajko	4 szt
proszek do pieczenia	15 g
woda	1 szkl
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę z solą i tłuszczem zagotować, wsypać mąkę, ucierać około 10 minut. Gdy masa będzie gęsta, zestawić i dalej ucierać, do przestudzonej, wbijać po jednym jajku co 4 min. ciągle ucierając. Blachę wysmarować tłuszczem, ciasto włożyć do worka cukierniczego i robić stożki w odstępach 6 cm. Piec w 180 st. około 15 minut. Po wystudzeniu przekroić na pół, przełożyć pianą zaparzaną lub bitą śmietaną z cukrem.