

pyszne ptysie!



NIEGRUBNE18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 szklanka
masło	125 gram
mąka pszenna	1 szklanka
jaja	4
krem budyniowy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Do garnuszka wlewamy wrzącą wodę. Dodajemy masło i gotujemy razem, aż się ładnie połączą. Na wciąż gotującą się "tłustą" wodę wsypujemy mąkę i zaczynamy energicznie mieszać, żeby zapobiec przypaleniu.

Trzymamy na ogniu kilka minut, cały czas mieszając. Ciasto będzie dobre, gdy stanie się gładkie, jednorodne i lekko "szkliste". I gdy będzie odchodziło od ścianek garnka.

Wówczas zdejmujemy je z palnika i pozostawiamy do ostygnięcia. Gdy będzie "letnie" wbijamy 4 jajka (jeśli są duże to raczej trzy) i ubijamy mikserem.

Ciasto nabieramy z garnuszka łyżką i wykładamy na blachę do pieczenia (najlepiej wyłożoną pergaminem) małe kopczyki. Jeśli chcemy osiągnąć lepszy efekt, możemy wyciskac porcje ciasta za pomocą szprycy.

Pieczemy w temperaturze 200 stopni przez około 25-30 minut. Po upieczeniu przekrajamy na półowy, a gdy ostygną nadziewamy kremem lub bitą śmietaną.

Na zdjęciu ptysie z kremem budyniowym i kandyzowaną skórą pomarańczową.
PYCHOTA!!!