

## Sylwestrowe ptysie



### KASIEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>olej</b>	1/2 szkl
<b>woda</b>	1 szkl
<b>sól</b>	do smaku
<b>mąka pszenna</b>	1 1/3 szkl
<b>jajko</b>	6 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do naczynia wlewamy wodę, olej, wsypujemy szczyptę soli i zagotowujemy.
- KROK 2 Następnie do gotującej wody z olejem wsypujemy mąkę i energicznie mieszamy. Zaparzamy przez 5 minut na małym ogniu aż ciasto będzie odstawać od naczynia. Pozostawiamy do wystygnięcia.
- KROK 3 Do zimnej masy wbijamy kolejno po jednym jajku mieszając masę ręką. Wraz z ostatnim jajkiem dodajemy proszek do pieczenia. Mieszamy dobrze aż masa będzie jednolita.
- KROK 4 Prodiż smarujemy odrobiną oleju i nakładamy po pół łyżeczki ciasta.
- KROK 5 Pieczemy w prodiżu około 15 minut. Nie otwieramy prodiża dopóki nie wyrosną ptysie.
- KROK 6 Przygotowujemy masę: szklanek mleka zagotowujemy z 5 łyżkami cukru. Do 1/2 szkl mleka dodajemy: 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 cukier waniliowy i 2 żółtka. Dobrze rozrabiamy i wlewamy na gotujące się mleko z cukrem. Odstawiamy do wystygnięcia. Zimną masę łączymy z margaryną miksując. Mamy gotową masę.

KROK 7

Płycie przekładamy masą i posypujemy cukrem pudrem.  
SMACZNEGO !