

Paluszki ptysiowe



MARYBETH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1/2 szklanka
cukier puder	
szczypta soli	
mąka	8 dkg
masło	4 dkg
jajko	2
cukier	1 łyżka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować z masłem, cukrem i solą. Wsypać mąkę i gotować mieszając, aż ciasto zrobi się lśniące. Następnie przestudzić. Miksując dodać jajka i proszek. Gdy uzyska się odpowiednią konsystencję masy za pomocą szprycy lub rękawa cukierniczego wycisnąć 30 długich paluszków. Piec 5 min. w temp. 220 stopni, a następnie zmniejszyć do 180 i piec 15-20 min. aż paluszki będą złote i chrupkie. Do smaku można posypać cukrem pudrem.