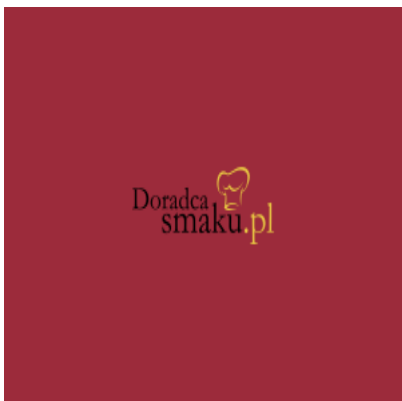


ptysie z serkiem mascarpone



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1/2 Szklanki
szczypta soli	
masło	8 dag
mąka	20 dag
jaja	4
serek mascarpone	25 dag
cukier waniliowy	2 torebki
jogurt naturalny	50 dag
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować z ½ szklanki wody, solą i masłem. Dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Gdy masa zacznie odstawać do ścianek zestawić ją z ognia. Do gorącej masy dodać jajko i dokładnie wymieszać. Następnie masę ostudzić. I schłodzić ok. 10 minut. następnie dodać kolejne jajka i wyrobić jednolite ciasto. Piec w piekarniku ok. 30 minut małe ciasteczka. W tym czasie serek mascarpone połączyć z jogurtem i cukrem waniliowym. Schłodzić w lodówce. Ptiesie przeciąć na pół i nadziać kremem przykryć drugą połówką. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.