ptysie z kremem



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 i 1/5 Szklanki
masło	1/2 kostki
jajko	5
proszek do pieczenia	1 szczypta
woda	1 szklanka
cukier waniliowy	2
Krem:	2 szklanki
śmietana kremówka	2 szklanki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnuszku zagotować wodę z masłem i szczyptą soli. Dodać mąkę i cały czas mieszać aż masa zacznie odstawać do ścianek. Lekko przestudzić dodać proszek do pieczenia i jajka. Ułożyć porcje ciasta na blaszce i piec ok. 30 minut. ciepłe rozciąć wzdłuż. Kremówkę ubić z cukrem waniliowym dodać cukier puder do smaku oraz dowolne sezonowe owoce. Powstałą masą napełniać ptysie i przykrywać górą.