

Ptysie



SYLWIA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	100 g
sól	szczypta
mąka	250 g
jajko	5-6 sztuk
cukier waniliowy	2 torebki
śmietanka (27-30%)	1/2
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. 1/4 l wody zagotować z masłem i szczyptą soli. Mąkę przesiać.
2. Na wrzący płyn wsypać przesianą mąkę i szybko ucierać. Gdy ciasto będzie gładkie, lśniące i zacznie odstawać od ścianek garnka, zdjąć z ognia i lekko ostudzić. Wbijać po jednym jajku, przez cały czas ucierając, aż ciasto całkowicie ostygnie.
3. Ciasto nabierać łyżką i nakładać je do rękawa cukierniczego zakończonych odpowiednią końcówką. Na blachę posmarowaną tłuszczem wyciskać z rękawa okrągłe ptysie. Ciasto można również formować łyżką.
4. Blachę z ptysiami włożyć na środkowy poziom piekarnika. Zimne ptysie napęlić bitą śmietaną i oprószyć cukrem pudrem.

Ptysie przygotowuje się z ciasta parzonego. Ciasto to nie zawiera cukru, dlatego można je nadziewać zarówno słodkimi kremami, bitą śmietaną, owocami jak i słonymi farszami.