

Ptysie ze śmietaną



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl.
woda	1 szkl.
masło stopione	0,5 szkl.
jajko	6 szt.
spiryтус	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
żółtko jajek	1 szt.
ubita kremowa śmietana	2 szkl.
czekolada	1 tabliczka
cukier puder	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wody zagotowanej z masłem wsypywać porcjami przesianą mąkę, wyrabiać bez przerwy, aż masa będzie odstawać od rondla. Gorące ciasto przełożyć do makutry, ucierać wałkiem, aż masa zbieleje, wbijając po jednym jajku. Wlać alkohol, dodać cukier. Z gorącego ciasta formować kulki wielkości połowy jajka, układać je na posmarowanej masłem blasze, smarując każdą rozmąconym żółtkiem i upiec na jasnozłoty kolor (uważać, by nie wyjąć surowych, bo opadną). Gdy ciastka wystygną ściąć wierzchy, podstawy nappełnić bitą śmietaną, przykryć odciętym ciastem i udekorować roztopioną czekoladą i posypać cukrem pudrem.