

Gnatki z ciasta ptysiowego



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	1/4 l
palma margaryna	0,5 kost
mąka	1 szkl
jaja	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Zagotować wodę z margaryną palmą, dodać mąkę i dalej gotować, rozcierając masę, by nie było grudek.

Po wystudzeniu masy wbijać do niej kolejno jajka i ucierać mikserem około 10 minut.

Szprawką wyciskać masę na wysmarowaną blachę, gnatki z ciasta ptysiowego.

Piec w nagrzanym piekarniku przez 30 minut w 200 stop.