

Ptysie z bitą śmietaną



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	10 dag
mąka	15 dag
sól	2 szczypty
woda	200 ml
jajko	4 sztuki
cukier puder	1 łyżka
śmietana 30%	300 ml
cukier	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z szczyptą soli. Wsypać mąkę, ścignąć z ognia, mieszać drewnianą łyżką aż ciasto będzie odstawać od ścian garnka. Odstawiamy do ostygnięcia. Następnie mieszając dodajemy po jednym jajku. Blachę smarujemy i wyciskamy szprycą lub nakładamy łyżką formując okrągłe ptysie. Pieczemy w temp. 220 stopni. Ostudzone ptysie przekrawamy na pół i napełniamy bitą śmietaną.