

PTYSIE



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 szklanka
mąka	1 szklanka
kostka margaryny	0,5 kostki
jajko	4
proszek do pieczenia	1 łyżka
sładniki na masę:	poniżej
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna (łyżki)	2
mleko	0,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
cukier waniliowy	1
masło	0,5 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę z margaryną zagotować i wsypać mąkę. Do ostudzonej masy wbijać po jednym jajku i ucierać. Dodać proszek. Wylać na blachę i upiec ciasto. Przeciąć na pół po upieczeniu.

Masa:

Do 0,5 szklanki mleka wsypać obie mąki i wymieszać. Resztę mleka zagotować z cukrem i do gorącego dodać mąkę. Do ostudzonej masy dodać masło i masę.

Przełożyć kremem ciasto i pokroić na kawałki ptyśiowe,