

Ptysie



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dkg
masło	14 dkg
sól	0,5 łyżeczki
jaja	5 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym garnku zagotować wodę z masłem i solą. Odstawić z ognia i od razu wsypać całą przesianą mąkę energicznie rozcierając łyżką, aby nie było grudek. Postawić ponownie garnek na niewielkim ogniu i ucierać. Gdy ciasto przeschnie i będzie odstawać od ścianek naczynia- zdjąć z ognia i zostawić do przestygnięcia. Wówczas wbić jajko i dokładnie, wałkiem do ucierania wetrzeć je w ciasto. Kolejno wbijać następne jajka uważając aby przed wbiciem następnego, poprzednie było idealnie wymieszane. Blachę posmarować tłuszczem lub wyłożyć folią aluminiową. Tłuszcz oprószyć mąką. Kłaść małą łyżeczką kulki ciasta lub wyciskać je z tuby w odległości co 5 cm, gdyż bardzo rosną w czasie pieczenia. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200) stopni i piec ok. 30 min. W czasie pieczenia otwierać kilkakrotnie drzwi piekarnika. Ptysie powinny być lekkie, wyrośnięte i delikatnie zrumienione na jasnozłoty kolor. Przekrojone można nadziewać różnymi kremami i posypywać cukrem-pudrem.