

Proste ptysie



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	200 g
masło	100 g
woda	200 ml
jaja	5 sztuk
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło z wodą i szczyptą soli doprowadzić do wrzenia w średniej wielkości garnku. Szybkim ruchem wsypać przesianą mąkę do wrzątku i dalej gotować na małym ogniu stale mieszając. W momencie gdy ciasto zrobi się gładkie, lśniące i zacznie odstawać od brzegów garnka zdjąć z ognia i zostawić do przestudzenia.

Do letniego ciasta stopniowo dodawać lekko rozbełtane jaja, mieszając mikserem z łopatkami spiralnymi do uzyskania miękkiego i w miarę jednolitego ciasta.

Łyżką formować ptysie i układać na posypanej mąką pszenną blasze.

Piec do zrumienienia około 20 minut w temperaturze około 200 stopni i ważne!!! nie otwieraj piekarnika bo ptysie upadną.

Po upieczeniu jeszcze gorące ptysie przekroić nożem i ułożyć na metalowej kratce do ostygnięcia.