

---

# Kule śniegowe z ciasta ptysiówego

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3336 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

1 szklanka wody,

13 dag masła lub margaryny,

5-6 jaj,

50 dag tłuszczu do smażenia,

cukier puder do posypania

Wodę z masłem zagotować . Do gotującej wody wsypać mąkę i dobrze wymieszać . Następnie, stale mieszając, prażyć na ogniu, aż masa stanie się szklista i będzie odstawała od garnka. Zdjąć z ognia i do gorącego ciasta wbijać po jednym jajku, stale mieszając. Po wbiciu ostatniego jajka ucierać jeszcze przez 10 min. Przygotować tłuszcz jak na faworki. Z ciasta formować ręką kule lub dwoma łyżkami zsuwać ciasto na gorący tłuszcz. Smażyć na złoty kolor, osączyć z tłuszczu na bibule i jeszcze ciepłe polukrować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>