
Ptysiowe pierścienie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2932 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto ptysiowe:

200 g maki,

100 g masła,

5 jaj,

250 ml wody,

sol.

Inne:

100 g migdałów,

2-3 łyżki cukru,

masło do posmarowania blachy.

1. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, drobno posiekać. Wymieszać z cukrem i rozsypać równo na papierze pergaminowym posmarowanym masłem.

2. Przygotować ciasto: zagotować wodę z masłem i szczyptą soli. Na wrzący płyn wsypać przesiana maki i szybko ucierać na małym ogniu. Gdy ciasto będzie gładkie, ściągnąć i zacząć odstawiać od ścianek garnka, zdjąć z ognia i lekko ostudzić. Wbijając po jednym jajku, przez cały czas ucierając, aż ciasto zupełnie ostygnie.

3. Ciasto przełożyć do reżawki cukierniczej. Wyciskać na papier długie walki, obtaczać w migdałach z cukrem, następnie pokroić na kawałki i, zlepiając konce, formować pierścienie.

4. Posmarować blachę cienko masłem i ułożyć pierścienie w dużych odstępach.

5. Piec ok. 25 min w ogrzonym piekarniku w temp. 180°C (przez pierwsze 15 min nie otwierać piekarnika).

- Ptysiowe pierścienie można też upiec bez migdałów.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)