Ptysie

Dodano: 2000-05-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4047 razy.

przepis z czasopisma "Burda"

7 1/2 dkg masła

15 dkg mąki

1/4 l mleka

szczypta soli

3 - 4 jajka

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

1/2 słodkiej śmietanki

2 tor. proszku usztywniającego śmietanę

3 łyżki cukru pudru

1 torebka cukru waniliowego

W dużym garnku z uchwytem rozpuścić tłuszcz.

Przesiać mąkę na papier.

Mleko i sól dodać do tłuszczu, zagotować . Wsypać mąkę i wymieszać krótko trzepaczką. Ciasto mieszać drewnianą łyżką, aż będzie gładkie i odklei się od dna.

Garnek zdjąć z płyty.

Dodać 1 jajko i dobrze ucierać .

Ciasto przełożyć do miski i odstawić do schłodzenia.

Dodać proszek do pieczenia i kolejne jajko i dobrze wymieszać .

Ciasto włożyć do szprycki i wycisnąć 8 grudek na natłuszczoną blachę.

Piec ok. 30 min. przy temp. 225 st.C.

Zostawić na 10 min do wysuszenia.

Jeszcze ciepłe należy przekroić .

Ostudzone ptysie napełnić bitą śmietaną z cukrem waniliowym.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>