





# Ciasto parzone

przepisy.pl



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 1.2 szklanek
- woda - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- jajka - 5 sztuk

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlej wodę, dodaj Kasię i odrobinę soli. Doprowadź do wrzenia.
2. Mąkę przesiej przez sito i wsyp do wrzącego płynu. Zmniejsz ogień pod garnkiem.
3. Mieszaj energicznie do czasu, aż ciasto utworzy kulę i zacznie odstawać od ścianek rondla.
4. Zdejmij z ognia i jeszcze chwilę mieszaj. Gdy ciasto lekko przestygnie, wbijaj do niego kolejno jajka mieszając mikserem.
5. Ciasto przełóż do szprycy cukierniczej lub zwiniętego z pergaminu rożka i wyciskaj na blaszkę niezbyt duże formy.
6. Wstaw do nagrzanego do 200 st. C piekarnika i piecz 10 - 25 minut w zależności od wielkości wypiekanego wyrobu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)