
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  190-200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wodę i Kasię zagotować.
2. Wsypać mąkę i proszek, dokładnie wymieszać, nieco ostudzić, wbijać po dwa jajka i wymieszać na jednolitą masę. (Na początku wygląda to trochę dziwnie, ale zapewniam, że powstanie z tego jednolita masa).
3. Nakładać woreczkiem ciasto na blachę (kulki wielkości piłeczki pingpongowej), zachować 10 cm odstępy oraz kilka szyjek ok. 4 cm uformowanych woreczkiem z odpowiednią końcówką.
4. Piec 20 min. w 190-200 st. C. NIE otwierać przez ten czas piekarnika.
5. Ubić śmietankę z cukrem i śmietan fixem.
6. Przekroić ptysie na połowę i zrobić skrzydełka, włożyć szyjki, przełożyć śmietanką, delikatnie posypać cukrem pudrem