





Ptysie z budyniem

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wodę z Kasią zagotowujemy (aż Kasia się rozpuści), dodajemy całą mąkę z solą i mieszamy na malutkim ogniu, aż ciasto będzie błyszczące i będzie odchodzić od ścianek.
2. Zdejmujemy z palnika, studzimy i dodajemy po jednym jajku dokładnie mieszając.
3. Układamy małe porcje na blasze, pieczemy w temperaturze 200 st. C przez około 30 minut, aż będą złociste. Ważne - nie otwieramy piekarnika przez pierwsze 15 minut pieczenia, bo ptysie opadną!
4. Krem sposób przygotowania: Z budyniu i mleka gotujemy budyń.
5. W misce rozcieramy Kasię i żółtka.
6. Wystudzony budyń dodajemy po łyżce do miski z Kasią.
7. Całość miksujemy przez 3 minuty.
8. Napęlniamy ptysie masą budyniową i posypujemy cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- woda - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- sól - 1 szczypta

krem

- mleko - 1 litr
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- żółtko - 2 sztuki