




przepisy.pl

Ptysie z ciasta karpatkowego



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  190-200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować z Kasią, do gotującej wody dodać szklankę mąki krupczatki, wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Dobrze wymieszać w garnku, wystudzić!
2. Do zimnej masy dodawać po jednym jajku i dobrze wyrobić mikserem. Blachę wsadową wyłożyć papierem do pieczenia, kłaść ciasto łyżką lub szprycą, wielkości jajka kurzego.
3. Piec w 190-200 st. C, aż ciasto będzie lekkie, rumiane i suche, około 30 min.
4. Zimną śmietanę ubić na sztywno, pod koniec dodać masę śmietanową i jeszcze chwilę ubijać.
5. Wystudzone ptysie przekroić na pół, przełożyć bitą śmietaną i posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym. Smacznego.
6. Uwaga: Jak wcześniej napisałam, ptysie muszą się piec, aż ciasto będzie lekkie i suche, krótkie pieczenie spowoduje, że będą surowe w środku. Z podanych składników wychodzi około 20 ptysi.

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

Składniki:

ciasto

- woda - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mąka krupczatka - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- Śmietana 30% - 0.5 litrów
- masa śmietanowa malinowa lub waniliowa - 1 opakowanie