



# Ptysie ze śmietaną

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 200 gramów
- jajko - 5 sztuk
- woda - 250 mililitrów
- sól - 1 szczypta

### nadzienie

- śmietanka 30% - 500 mililitrów
- cukier puder - 25 gramów

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180-200 °C 

## Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotować wodę z Kasią i odrobiną soli.
2. Na wrzący płyn wsyp mąkę.
3. Ucieraj ciasto dotąd, aż zacznie odstawać od ścianek garnka.
4. Po lekkim ostudzeniu wbijaj kolejno jajka, cały czas ucierając.
5. Miękkie ciasto nałóż do rękawa cukierniczego.
6. Na blachę posmarowaną Kasią wyciskaj z rękawa ptysie.
7. Piecz około 10-25 minut w temperaturze 180-200 stopni C, pamiętając, aby przez pierwsze 10 minut pieczenia nie otwierać piekarnika, bo ptysie opadną.
8. Słodką śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem.
9. Upieczone i ostudzone ptysie kroimy w poprzek i nadziewamy bitą śmietaną.
10. Na końcu posypać cukrem pudrem.

---

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)