



Mini-ptysie z bitą śmietaną

 smakujmy


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 11 porcji

Składniki:

woda - 250 ml

masło - 8 dag

mąka - 20 dag

mąka ziemniaczana - 5 dag

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

jajka - 4-5 szt.

sól - szczypta

nadzienie: cukier puder - 1/3
szklanka

śmietanka 30 lub 36 % (mała) - 1
opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę zagotować z odrobiną soli i masłem. Garnek zdjąć z gazu i wsypać przesiane mąki, wymieszać drewnianą łyżką. Z powrotem postawić na ogniu, zmniejszyć płomień i mieszać tak długo, aż masa zbije się w kulę i będzie odstawać od garnka. Ciasto zdjąć z ognia. Wbijać po jednym jajku i dokładnie wyrabiać łyżką. Następne jajko dodawać dopiero, gdy pierwsze połączy się z masą. Masę wystudzić. Do wystudzonej wmieszać proszek.

Z ciasta formować kulki lub wyciskać szprycą na blachę. Wstawić do nagrzanego do 220 st. C piekarnika. Gdy ciastka wyrosną, zmniejszyć temperaturę do ok. 170 C i dopieć ciastka. Wystudzone przekrawać lub nadziewać od spodu szprycą.

Ubić na sztywno schłodzoną śmietankę, dodać cukier. Nadziewać przekrojone ptyisie lub nałożyć śmietankę do szprycy i nadziewać wąskim końcem ptyisie od spodu. Ważne! Nadziewać tuż przed podaniem!