Mini ptysie z masą z kaszy manny

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 20 porcji

Składniki:

Ciasto parzone: -
mąka pszenna - 20 dag
masło - 5 dag
woda - 1 szklanka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
jajka - 4 szt.
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
sól - do smaku
Masa: -
mleko - 2 szklanka
kasza manna - 4 łyżka
budyń śmietankowy - 3 łyżka
cukier - 1/2 szklanka
aromat waniliowy - 1 łyżeczka
masło - 20 dag
sok z cytryny - do smaku
barwnik spożywczy - szczypta
lukier różowy - 1 opakowanie
czekolada deserowa - 5 dag
śmietana - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: 350 ml mleka z cukrem zagotować. W pozostałym zimnym mleku wymieszać kaszę mannę i budyń. Wlać na gotujące się mleko ciągle mieszając gotować przez 3-4 minuty. Zdjąć z ognia, ostudzić. Masło dokładnie zmiksować, połączyć z zimną kaszką, rozpuszczonym w odrobinie wody barwnikiem, dokładnie utrzeć. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny i dowolnym aromatem.

KROK 2: Wodę z masłem, cukrem waniliowym i solą zagotować

KROK 3: Przesiać mąkę do wody i ciągle mieszając gotować na małym ogniu do momentu aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek garnka. Zdjąć z ognia, lekko przestudzić

KROK 4: Następnie ciągle mieszając dodawać po 1 jajku. Pod koniec dodać proszek do pieczenia. Ciasto włożyć do rękawa cukierniczego i na przygotowaną blaszkę

wyciskać stożki. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 220 stopni około 15-20 minut. Upieczone, jeszcze ciepłe przekroić wzdłuż na 2 części.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać ze śmietaną.

Zimne ptysie przełożyć masą, polukrować.