




Ptysie z bitą śmietaną

 Tylko z Natury

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

mąka pszenna typ 550 bio - Bio Planet - 200 g
masło extra bio - Jasienica - 100 g
woda - 250 g
jaja bio - Bio Planet - 5 szt.

sól morską - szczypta
śmietana kremowa 30% bio - Sobbeke - 500 ml
cukier waniliowy bio - Amylon - 1 opakowanie
cukier trzcinowy jasny bio - Bio Planet - 5 łyżka

Dodatkowe info:

Nie wolno otwierać piekarnika podczas pieczenia przed upływem 15 minut, bo ciasto opadnie. Na dno piekarnika można wstawić naczynie z wodą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę z masłem i szczyptą soli zagotować w garnku.

Wsypać przesianą mąkę do wrzątku i dalej gotować na wolnym ogniu stale mieszając.

Gdy ciasto zrobi się gładkie i zacznie odstawać od brzegów garnka zdjąć z ognia i zostawić na 5 minut do przestudzenia.

Stopniowo dodawać roztrzepane jaja (można też całe) mieszając mikserem do uzyskania jednolitego ciasta.

Włożyć ciasto do rękawa cukierniczego, wycisnąć ptysie na posmarowaną masłem blachę. Można również łyżką formować ptysie. Zachować pewną odległości między ptysiami, gdyż wyrosną. Piec do zrumienienia około 20 minut w temperaturze 200 stopni.

Po upieczeniu jeszcze gorące ptysie przekroić nożem na pół i ułożyć do ostygnięcia.

KROK 2: Dobrze schłodzoną śmietaną ubić z cukrem waniliowym i cukrem pudrem.

Cukier puder otrzymamy przez zmielenie w młynku cukru trzcinowego jasnego.

Ptysie przełożyć bitą śmietaną i posypać cukrem pudrem.