



Mini ptyśki

Autor: Wioleta Bednarczyk

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

W rondelku podgrzewamy wodę z odrobiną soli i masłem. Gdy masło się rozpuści dodajemy całą mąkę i szybko mieszamy trzepaczką ok. 1 minuty a potem delikatnie rozrabiamy drewnianą łyżką. Po pewnym czasie ciasto będzie odchodzić od ścianek rondelka i będzie się tworzyć kulka wtedy zdejmujemy rondel z ognia i czekamy aż ostygnie. Ciasto przekładamy do większej miseczki. W osobnym naczyniu ubijamy jajka.Ucieramy ciasto mikserem dodając do niego najpierw mleko a potem ubite jajka. Dużą blaszkę np.z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia a piekarnik w tym czasie nagrzewamy do 200 stopni. Ciasto przekładamy do rękawa i wyciskamy małe kulki zostawiając małe odstępy od siebie. Pieczemy ok.10 min a później zmniejszamy temperaturę do 190 stopni i pieczemy jeszcze ok.5 minut. Studzimy.

Krem

Śmietankę podgrzewamy. Dodajemy ziarenka z wanilii i połamaną czekoladę. Podgrzewamy wszystko razem do rozpuszczenia czekolady. Studzimy. Zimną masę ubijamy na sztywno i wkładamy do rękawa lub szprycy. W ptyśkach od spodu robimy nożem mały otworek i napełniamy kremem. Wkładamy do lodówki na 15 minut aby krem zastygł. Posypujemy cukrem pudrem.

Wskazówki

Masę na bazie śmietanki można dowolnie komponować np.z czekoladą mleczną,kawą lub owocami.

Ciasto

- 190 ml wody
- 170 g miękkiego masła Łaciate
- 180 g mąki pszennej
- 250 ml mleka 3,2% Łaciate
- 5 jajek
- odrobina soli

Krem

- 500 ml śmietanki 36% Łaciata
- 1 laska wanilii
- 1 tabliczka białej czekolady