



Ciasto ptysiowe

 6 porcji

 15 minut + 10 minut

Składniki

- Z ciasta wychodzi około 10-12 eklerów lub 25-30 ptysiów
- 80 g masła
- 150 ml wody
- 1/2 łyżeczki cukru
- szczypta soli
- 120 g mąki
- 3 jajka

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

W kielichu umieść 80 g masła, 1/2 łyżeczki cukru, małą szczyptę soli i 150 ml wody.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 120 g mąki.

5

Wymieszaj.

6

Wlej masę do miski i włóż ją do lodówki na co najmniej 10 minut, aby upewnić się, że masa dobrze się schłodziła przed dodaniem jajek.

7

Następnie wlej masę z powrotem do kielicha do gotowania i dodawaj jajka jedno po drugim.

8

Wymieszaj.

9

Masa jest teraz gotowa do przygotowania eklerów i ptysiów.