

# Chłodnik truskawkowy z mini ptysiami



Autor: **Honorata27**  
Przepisów: **272** Ocena: **1626**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Jogurt naturalny 400 ml
- Truskawki 300 g
- cukier 100 g
- woda 250 ml
- mąka pszenna Typ 500 180 g
- masło 100 g
- jajka 4 szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto na ptysie: Wodę i masło roztapiamy. Do gotującej się wody dodajemy mąkę i mieszamy do momentu, aż ciasto zacznie odstawać od garnka. Studzimy. Do wystudzonego ciasta dodajemy po jednym jajku i mieszamy trzepaczką bardzo energicznie. Ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego. Na papier do pieczenia wyciskamy kulki wielkości orzecha włoskiego. Ptysie pieczemy w 190 stopniach przez 25 minut. Studzimy.  
Chłodnik: Truskawki myjemy. Do garnka z grubym dnem wkładamy truskawki, zasypujemy je cukrem. Całość mieszamy do momentu zagotowania. Krótco mieszamy, aby truskawki lekko zmiękły. Studzimy. Miksujemy na gładki krem (można również przetrzeć przez sitko, aby nie było czuć pestek). Do wystudzonego musu dodajemy jogurt. Całość mieszamy.  
chłodnik truskawkowy podajemy z mini ptysiami.

- 2 Zapraszam na mojego bloga!

## Twoje notatki do przepisu: