

# Mini ptysie z kremem budyniowym



Autor: **kulinarneprzygody**  
Przepisów: **249** Ocena: **12206**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Cisto:
- Woda szklanka
- Masło 100 g
- Mąka pszenna szklanka
- Proszek do pieczenia łyżeczka
- Jajka 5
- Krem:
- Mleko 750 ml
- Cukier szklanka
- Budyń waniliowy 2
- Masło 100 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Wodę zagotować z masłem. Do gotującej wody wsypać proszek do pieczenia i mąkę i energicznie wymieszać. Zdjąć z ognia i przestudzić.

Po przestudzeniu dodać jajka i zmiksować na jednolitą masę.

Przełożyć do szprycy i wyciskać małą ilość ciasta na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Jeśli nie mamy szprycy to możemy zrobić łyżką małe kleksiki.

Pieczemy ok. 15 minut temperaturze 190 stopni.

Budynie wymieszać w szklance mleka. Pozostałe mleko zagotować z cukrem. Gdy mleko się zagotuje wlać rozrobiony budyń i energicznie wymieszać, gdy budyń zgęstnieje zdjąć z ognia i przestudzić. Po przestudzeniu zmiksować dodając po łyżce miękkiego masła.

Gotowe ptysie szprycą nadziać kremem budyniowym. Posypać pudrem lub polać czekoladą. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu:

