

Sekret udanych ptysi



# Opis wskazówki

Ptysie będą pyszne i pięknie wyrosną.

Dobre zaparzenie mąki to najważniejsza zasada przy przygotowywaniu ciasta ptysiowego. Mieszając podgrzewaj ciasto przez 2-3 minuty, aż będzie szkliste. Gdy wystygnie wbij jajka i zmiksuj ciasto. A podczas pieczenia nie wolno otwierać drzwi piekarnika, bo ciasto opadnie. Ptysie pięknie wyrosną.