

Groszek ptysiowy

[proporcje na 1 dużą blachę z piekarnika]

Składniki:

- 90 ml zimnej wody
- 30 g masła
- 70 g mąki pszennej
- 2 średnie jajka
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 1/4 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej

Mąkę przesiewam do miski, wsypuję przyprawy i dokładnie mieszam.

Wodę z masłem umieszczam w rondelku i podgrzewam do rozpuszczenia. Wtedy wsypuję mąkę z przyprawami do zawartości rondla. Całość mieszam, aż do momentu gdy masa zacznie odstawać od dna rondla.

Masę przekładam do miski, wbijam po jedno jajko, miksuję dokładnie, wbijam drugie jajko i miksuję dotąd, aż ciasto będzie jednolite i gładkie.

Ciasto przekładam do szprycy. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wyciskam małe kuleczki w odstępach od siebie, gdyż w czasie pieczenia znacznie urosną.

Wstawiam blachę do nagrzanego piekarnika do temperatury 220°C i piekę ok. 10 – 12 minut do lekkiego zrumienienia.

Smacznego! :)