

PRZEPIS

# Ptysiowe ciasteczka z kremem Nutella®

Trudne

1 h 20 min



## Składniki na 24 porcje

120 g kremu Nutella®

**Na ciasto ptysiowe:**

185 ml wody

165 g miękkiego masła pokrojonego w niewielką kostkę

175 g mąki

25 g pełnotłustego mleka

5 jajek

szczypta soli

**Na karmel:**

100 g cukru



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## WYKONANIE



1

Przygotuj ciasto ptysiowe: podgrzej w rondelku wodę ze szczyptą soli i dodaj do niej pokrojone w kostkę miękkie masło.

Po roztopieniu masła podgrzewaj mieszaninę dodaj całą mąkę na raz. Energicznie mieszaj trzepaczką przez 1 minutę, a potem delikatniej rozrabiaj drewnianą łyżką.



2

Po pewnym czasie ciasto przestanie przywierać do ścian rondelka i pod wpływem mieszania zacznie formować się w kulę.

Zdejmij rondel z nagrzanej kuchenki, poczekaj aż ostygnie i przenieś ciasto do miski.

Jajka ubij w oddzielnej misce.



3

Mieszając ciasto, dodaj do niego najpierw mleko, a następnie ubite jajka.

Nagrzij piekarnik do 220°C.



**4**

Wyłóż blachę do pieczenia pergaminem.

Za pomocą rękawa cukierniczego wyciskaj niewielkie porcje o średnicy mniej więcej 3 cm, zostawiając między nimi odrobinę wolnej przestrzeni. Pysie można również nakładać na blachę za pomocą dwóch łyżeczek.

Wstaw blachę na środkową półkę piekarnika. Po 10 minutach zmniejsz temperaturę do 190°C. Piecz jeszcze przez 7 minut. Wyjmij blachę z piekarnika i poczekaj, aż ciastka wystygną.



**5**

Za pomocą rękawa cukierniczego wypełnij pysie kremem Nutella® (po 5 g na ciastko).



**6**

By zrobić karmel, wysyp cukier na patelnię i zalej wodą. Podgrzewaj na średnim ogniu.

Cukier powinien się zagotować. Gdy przybierze złocisty kolor, zdejmij patelnię z ognia i maczaj spody ptyśków w karmelu.

Ułóż ptyśki w kształt piramidy na talerzu, na którym podasz później deser.