**Receptura na ciasto parzone**

Składniki na ciasto: Ptysie

* Woda lub mleko 560 ml
* Masła lub margaryna 250 g
* mąka pszenna 400g
* Jaja 400 g ( 8 szt.)
* Sól do smaku

Wykonanie:

1. W rondelku z grubym dnem zagotować wodę z masłem lub margaryną. Na gotującą się wodę wsypać mąkę pszenną, energicznie mieszając, by całość się nie przypaliła. Ciasto jest gotowe gdy ma szklisty wygląd i odchodzi od ścianek garnka. Pozostawić do ostygnięcia.
2. Po tym czasie zmiksować/utrzeć z jajkami do połączenia i uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta: jajka dodajemy po jednym, stopniowo, za każdym razem miksując do połączenia (to ważne). Ciasto przełożyć do worka cukierniczego z ozdobną końcówką w kształcie gwiazdki.
3. Na blaszkę wysmarowaną masłem wyciskać okrągłe porcje ciasta śr. ok. 4-5 cm, w sporych odstępach (ciasto mocno rośnie).
4. Piec w temperaturze 200ºC przez około 20 – 30 minut. Po upieczeniu wystudzić, przekroić wzdłuż.
5. Ptysie nadziewamy bitą śmietaną lub różową masą piankową.