



BISCUITS DA TSCHIGULATTA

PREPARAR: 30 MIN.

LASCHAR PUSSAR: 12 H

COIER: 5 MIN.



LAS INGREDIENZAS

- 100g zutger
- 1 presa sal
- 1 ov
- 200g tschigulatta grattada
- 200g mandlas mieutas
- 50g farina alva
- 40g pulvra da zutger
- 40g mandlas alvas entiras

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils biscuits
(momas, creflis, tustgets, mams, papas, grassins)

- 1 Metter zutger, sal e l'ov en la cuppa. Truschar cun il mixer a maun. La massa sto vegnir clera.
- 2 Agiuntar la tschigulatta e truschar bain.
- 3 Agiuntar las mandlas mieutas e la farina. Suenten maschadar a maun cun il sgrattin da gomma.
- 4 Furmar ils biscuits: Sfruschar ils mauns en in pau pulvra da zutger. Furmar ils biscuits e volver quellas en la pulvra da zutger. Metter ils biscuits sin in plat cun palpiri da furn. Squitschar ina mandla entira entamez ils biscuits.
- 5 Sche pussaivel, laschar pussar 12 uras (*temperatura da stanza*).
- 6 Metter ils biscuits en il furn (*sisum*). Laschar ils biscuits 3–5 minutas en il furn cun ina temperatura da 240°C.

