



CULLAS DA CAMELLA E TSCHIGULATTA

RECEPT



Recept preferì
da Gaby Degonda

«Paucs ma bels e delizius: Quai è mes motto il december, cura che jau cumenz a far *mams*, sco nus schain per part en la Cadi. Il pli bel è, sch'i gartegia da far in *di da project* cun mias figlias. Il pli bel e custaivel dal temp d'advent e Nadal è per mai, pudair star cun mia chara famiglia e chars amis e pudair giudair en serenizza noss buns *mams*. Quai è in regal!»

Gaby Degonda
Moderatura radio

METTER A FRAID: 2 URAS

COIER: 8 MIN.

LAS INGREDIENZAS

PER 24 «CULLAS MAGICAS»

- 1 taja da vaniglia
- 50g paintg
- 125g zutger
- 1 presa sal
- 2 ovs frestgs
- 100g zutgers da caramella loms
- 160g farina
- 50g mandlas mieutas
- 50g pulvra da cacau
- 1 tp pulvra da levon
- pulvra da zutger

tp = tschadun pitschen



PASS PER PASS

Uschia fas ti las cullas da caramella e tschigulatta

- 1** Maschadar ils sems da vaniglia cun il paintg, il zutger ed il sal en ina cuppa.
- 2** Agiuntar ils ovs e truschar bain.
- 3** Tagliar las caramellas en pitschens quadrins e maschadar cun la farina, las mandlas mieutas, la pulvra da cacau e la pulvra da levon.
- 4** Maschadar tut cun l'emprima massa e laschar pussar durant 2 uras en in lieu fraid.
- 5** Suentar quellas duas uras tschentar la pulvra da zutger en in taglier/plat.
- 6** Furmar cun ils mauns circa 24 cullas grondas sco nuschs e lura volver las cullas en la pulvra da zutger.
- 7** Tschentar las cullas sin duas lastras cuvertas cun in palpìri da furn. Laschar in zic distanza tranter las cullas.
- 8** Coier ils biscuits entamez il furn prestgaurà sin 160°C aria chauda per 8 min. e laschar sfradentar.

