



RECEPT

CRUTSCHINS DA VANIGLIA



Recept preferì
d'Olivia Spinatsch

«Ils crutschins da vaniglia ha mia mamma adina stuì zuppar zunt bain. Dus giadas che jau hai chattà els, hai jau maglià els tut suletta gia avant Nadal.»

Olivia Spinatsch
Redactura reflexiun audio



COIER: 10 MIN.

METTER A FRESTG: 1 URA

LAS INGREDIENZAS

PER 30 TOCS:

- 200g **paintg,**
temperatura da stanza
- 100g **zutger**
- 1 presa **sal**
- 100g **mandlas spale-**
tschadas e mieutas
- 220g **farina alva**
- 150g **zutger da vaniglia**

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils crutschins da vaniglia

- 1** Maschadar la farina e las mandlas en ina cuppa. Agiuntar il paintg, il zutger ed il sal e truschar la massa ad ina pasta. Furmar cun la pasta ina culla e metter quella ca. 1 ura a frestg.
- 2** Furmar or da/cun la pasta rollas da 1 cm grossezza. Lura tagliar la rolla en tocs da 5 cm lunghezza e furmar cun quels crutschins.
- 3** Metter ils crutschins sin ina lastra cuvrida cun in palpiri da furn. Suenter coier ils crutschins ca. 10 minutas entamez il furn prestgudà sin 180°C chalira sura/sut.
- 4** Laschar sfradentar ils crutschins per ca. 2 minutas e suenter tschentar/metter els anc chauds en zutger da vaniglia. Lura als laschar sfradentar dal tut sin in giatter.