



# RECEPT

## BISCUITS DA NUTELLA



Recept preferì da Sergio Guetg

PREPARAZIUN: 10 MIN

EN IL FURN: 10 MIN

### LAS INGREDIENZAS

#### PER 20 BISCUITS:

- 180g farina
- 1 tp pulvra da levon
- 230g Nutella
- 1 ov
- 200g tschigulatta naira

tp = tschadun pitschen

### PASS PER PASS

#### Uschia fas ti ils biscuits

- 1 Prestgaurdar il furnel sin 180 grads, preparar la lastra cun palpì da cuschina
- 2 Maschadar la farina e la pulvra da levon: Agiuntar la Nutella e l'ov e furmar la massa tar ina pasta. Furmar cun ils mauns pitschnas ballas/biscuits e metter els sin la lastra.
- 3 Coier ils biscuits da Nutella en il furn per 10 minutas e laschar sfradentar.
- 4 Rumper la tschigulatta naira e luentar en il bogh d'aua.
- 5 Decorar ils biscuits sfradentads cun la tschigulatta luada.

Giodair ils biscuits da Nutella!

«In da noss favorits a chasa, in recept simpel a far che gusta bain. Per tuts e tuttas che han gugent Nutella.»

Sergio Guetg  
Producent moderaziun radio

