



MILANAIS

RECEPT

TEMP DA PREPARAZIUN: 1 H

COIER: 10 MIN.

METTER A FRESTG: 1 H

LAS INGREDIENZAS

PER 60 TOCS

farina per
zullar ora la pasta
palpiri da furn

250g paintg, lom

250g zutger

½ pachet zutger
da vaniglia

1 citrona,
la paletscha grattada

2 ovs

500g farina

2 mellens d'ov
per dar si ils biscuits

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils milanais

1 Truschar il paintg fin ch'i sa furman pizs. Agiuntar il zutger, il zutger da vaniglia e la paletscha da citronas, truschar la massa. Agiuntar ils ovs e truschar fin che la massa è clera. Crivlar la farina, l'aggiuntar e truschar la massa, pachetar ella en ina folia e la metter ca. 1 ura a frestg.

2 Zullar or ina part da la pasta sin in zic farina, fin ch'ella è var 6–8mm grossa. Furar ora differentas furmas.

Cuntinuar fin che tut la pasta è elavurada. Metter ils biscuits sin ina lastra cuvrida cun in palpiri da furn. Dar si mellen d'ov als biscuits, als laschar sientar levet en in lieu frestg.

Repetar questa procedura.

3 Coier ils biscuits ca. 10 minutas entamez il furn pre-stgautà sin 200°C chalira sura/sut.

TIP

Empè da dar si mellen d'ov als milanais, glasar ils biscuits cotgs. Maschadar 100g pulvra da zutger cun in pèr guts suc da citronas, smesar la massa. Agiuntar in pachetin safran mieut a la mesadad da la glasura. Glasar ils milanais cun agid d'in penel u d'in tgiradents.



RTR