



Petta da Coca Cola

Ingrediencias:

150 g.	farina
1 tschadun pitschen	pulvra da levon (Backpulver)
200 g.	zutger
100 g.	paintg
2 tschaduns gronds	pulvra da cacau
75 ml	Coca Cola
75 ml	penn (Buttermilch)
2	ovs
½ buttiglia	d'aroma da vaniglia

Per la glasura:

1 tschadun grond	pulvra da cacau
100 g.	nuschs da peca (Pecanuskerne)
50 g.	paintg
400 g.	pulvra da zutger
100 ml	Coca Cola

Maschadar per la pasta la farina cun la pulvra da levon ed agiuntar las ulteriuras ingrediencias. Elavurar tut ensemen cun la scuetta da la maschina da truschar durant ca. 2 minutas, fin che la pasta è guliva.

Cuvrir la lastra cun in palpieri e stritgar viaden la pasta. Prestgaudar il furnel sin 180 grads e coier la petta per 20 fin 30 minutas.

Prender davent il palpieri, metter la petta sin la gradella, e preparar immediat la glasura.

Far buglir per la glasura il paintg cun il cacau e la Coca Cola e laschar vegnir dir per curt temp questa sosa. Prender davent la chazzetta da la platta e truschar en la pulvra da zutger.

Stritgar la glasura chauda sin la petta chauda e springir sisura las nuschs stgavagnadas.