



# BUNETTAS U BITSCHINS DA LA DIALA

**COIER: 20 MIN.**

## LAS INGREDIENZAS PER 35 BUNETTAS

300g **farina**

300g **zutger**

200g **paintg**

8 **ovs**

1 presa **sal**

2 tg **aua**

1 tp **extract da vaniglia**

2 tp **suc da citrona**

35 **Toffifees**

tp = tschadun pitschen

tg = tschadun grond

## PASS PER PASS

**1** Maschadar la farina, 100 g zutger, il paintg, il mellen dals ovs, sal, aua e zutger da vaniglia ad ina bella pasta fina.

**2** Laschar ruassar la pasta durant ca. 1 ura en la frestgera.

**3** Zullar ora la pasta sin farina e tagliar ora rudellas da ca. 5 cm.

**4** Metter las rudellas sin ina lastradal furnel ed agiuntar in Toffifees en la mitad.

**5** Sbatter il alv dals ovs e dar tiers il suc da citrona ed il rest dal zutger (prudentamain). L'alv sbatti dals ovs dastga esser fitg dir. Sch'el dat ensemen, simplamain sbatter vinavant.

**6** Meter l'alv d'ov en in stgarnuz da sprizzar e squittar l'alv d'ovs enturn mintga Toffifee.

**7** Metter las bunettas/ils bitschins en il furnel da 180° e coier per ca. 20 min.

