

PAUNINS DA MIEUR

LAS INGREDIENZAS

- 200g quarc magher
- 1 presa sal
- 1 ov
- 2 tg ieli
- 5 tg latg
- 350g farina
- 1 pac pulvra da levon
- ivettas
- mandels (mesadads)

PASS PER PASS

- 1** Truschar il quarc, il sal, l'ov ed il latg.
- 2** Agiuntar la farina e la pulvra da levon e modellar tut ad ina pasta glischa.
- 3** Laschar ruassar la pasta per 10 min. e sunter modellar anc ina giada ferm la pasta.
- 4** Parter en ca. 8 purziuns e furmar cun quellas ina culla cun in piz.
- 5** Las ivettas servan sco egls e las mandlas sco ureglias.
- 6** Coier las mieurs per 20 minutas cun 180°C entamez il furnel.

