



RECEPT

BISCUITS D'AVAINA



Recept preferì da Caruenu Monu

COIER: 12-13 MIN.

LAS INGREDIENZAS

- 300g **avaina**
- 120g **paintg**
- 2 **ovs**
- 180g **zutger**
- 50g **farina**
- ½ tp **pulvra da levon**
- 1 presa **sal**
- 2 tg **pulvra da cacau**

tp = tschadun pitschen
tg = tschadun grond

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils biscuits d'avaina

- 1** Brassar l'avaina in pau cun zutger u mel d'avieuls en ina padella.
- 2** Luar il paintg e maschadar quel cun l'avaina e tut las outras ingredienzas en ina cuppa.
- 3** Laschar pussar la pasta per in mument.
- 4** Furmar cun in tschadun grond cullas e metter quellas sin ina lastra cuverta cun in palpìri da furn.
- 5** Coier ils biscuits ca. 12-13 min. entamez il furn prestgaudà sin 180°C chalira sura/sut.

«Quai è il recept da mia tatta e gia sia mamma fascheva quels biscuits d'avaina. Els èn fatgs spert e gustan bainischem.»

Carmen Monn
Praticanta radio

