



## CORNFLAKINS CUN TSCHIGULATTA ALVA



Recept preferì  
da Gian Carlo Candinas

«Quests tustgets èn  
simplamain fitg buns.  
Spezialmain durant  
il temp da Nadal.»

Gian Carlo Candinas  
Moderatur Minisguard

PREPARAZIUN: 30 MIN.

LASCHAR VEGNIR DIRS

ILS CORNFLAKINS: 1 URA

LAS INGREDIENZAS:

300g cornflakes

500g tschigulatta alva

2 pachets paletscha da  
citronas (*grattada*)

1 pachet glasura stgira

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils  
cornflakins (*senza coier*)

**1** Metter la tschigulatta en ina cuppa, luentar la tschigulatta en in bogn d'aua a temperatura bassa e laschar sfradentar in pau.

**2** Agiuntar la paletscha da citronas ed ils cornflakes e maschadar tut fitg bain.

**3** Furmar cun in tschadun grond bels mantunets, als plazzar sin la lastra cuverta cun in palpieri da furn, metter a frestg ils cornflakins per als laschar vegnir dirs.

**4** Garnir ils tustgets / biscuits cun la glasura.

