



RECEPT

GRASSINS CUN CONFITURA



Recept preferì
da Nicolas Pernet

«Quels grassins regordan mai a Nadal, l'atmosfera d'advent, las glischs e l'esser ensemen cun la famiglia.»

Nicolas Pernet
Directur RTR



METTER A FRESTG:

PASTA 1 URA / BISCUITS 15 MIN.

COIER: 6–8 MIN.

LAS INGREDIENZAS

250g	paintg
125g	zutger
2 tp	zutger da vaniglia
1 presa	sal
1	alv d'ov
350g	farina
ca. 200g	gelé u confitura d'uzuas nairas, froschas, oranschas, apricosas...

tp = tschadun pitschen

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils grassins

- 1 Metter il paintg en ina cuppa. Agiunscher il zutger ed il sal e maschadar la massa, enfin ch'ella è clera.
- 2 Maschadar l'alv d'ov en la massa. Suentar agiuntar la farina e furmar ad ina pasta.
- 3 Laschar la pasta cuvrida per circa 1 ura en la frestgera.
- 4 Prender ora la pasta da la frestgera ca. 30 min. avant che elavurar la pasta.
- 5 Purziunar la pasta e metter tranter in satget da plastic per zullar ora la pasta sin ina grossezza da 2mm.
- 6 Furar or biscuits cun in diameter da 4 fin 5 cm. Tar la mesadad furar ina rusna amez il biscuit.
- 7 Coier ils biscuits entamez il furn prestgaudà sin 200°C chalira sura/sut per 6–8 min. e laschar sfradentar.

EMPLENIDA

- 1 Stgaudar il gelé/la confitura en ina padella e truschar fin che l'emplenida è glischa.
- 2 Reparter sin ils funs (biscuits senza rusnas).
- 3 Springir in zic pulvra da zutger sin ils viertgels e metter quels sin ils funs.

RTR