



RECEPT

CREFLIS DA STGILATS



Recept preferì da Tamara Deflorin

«Far mams regorda mei mintgamai vid ils bials e legreivels temps da mia affonza. Ensemen cun miu figliol cuntinueschel jeu ussa questa biala tradiziun.»

Tamara Deflorin
Scheffa comunicaziun



COIER: 8 MIN.

METTER A FRESTG: 1 URA

LAS INGREDIENZAS PER LA PASTA

- 150g paintg, temp. da stanza
- 60g zutger criv mieut
- 50g melassa
- 1 ov
- 250g farina alva
- 1 tp pulvra da cacau
- 1 tp chanella
- ½ tp pulvra da levon
- 1 presa sal

LAS INGREDIENZAS PER FURMAR

- 20 nitscholas

LAS INGREDIENZAS PER DECORAR

- 1 alv d'ov
- 100g pulvra da zutger
- 50g tschigulatta naira paletschada
- 50g tschigulatta naira luentada

tp = tschadun pitschen

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils creflis da stgilats

- 1 Metter il paintg, il zutger ed la melassa en ina cuppa e maschadar bain cun il mixer a maun.
- 2 Agiuntar l'ov e truschar, enfin che la massa è clera.
- 3 Agiuntar la farina, il cacau, la chanella, la pulvra da levon ed il sal e truschar la massa ad ina pasta. Metter quella a frestg per in'ura.
- 4 Purziunar la pasta e metter tranteren dus palpiris da furn per zullar ora la pasta sin ina grossezza da 4 mm.
- 5 Furar or ils stgilats e metter quels sin ina lastra cuvrada cun in palpiri da furn.
- 6 Smatgar sin mintga stgilat ina nitschola e metter anc ina giada a frestg (15 min).
- 7 Suentar coier ils creflis ca. 8 min. entamez il furn prestgaurà sin 200°C chalira sura/sut.

Decorar: Truschar l'alv d'ov cun uschè blera pulvra da zutger, enfin ch'i dat ina glasura spessa. Metter la glasura en in satg da garnir e malegiar ils eglis ed ils venters sin ils stgilats.

Cura ch'ils eglis ed ils venters en sitgs, metter la tschigulatta luentada en in satg da garnir ed ornar las cuas ed ils eglis dals stgilats.

A la fin: Reparter las splanadiras da tschigulatta sin ils biscuits.

