



## RECEPT

# BASTUNETS DA VANIGLIA



Recept preferì  
d'Urban Coray

«Quels biscuits èn buni-  
schems ed fitg simpels da  
far. Ils uffants pon gidar  
ed bagnar ils biscuits en  
la tschigulatta.»

Urban Coray  
Realisatur da tun

COIER: 15–20 MIN.

### LAS INGREDIENZAS

- 125g paintg u margarina
- 125g zutger
- ½ pachet zutger da vaniglia
- 1 presa sal
- 2 ovs
- 250g farina alva  
tschigulatta naira

### PASS PER PASS

#### Uschia fas ti ils bastunets da vaniglia

- 1 Stgaur in pau il paintg e truschar quel cun il zutger, zutger da vaniglia ed il sal, fin ch'i dat ina bella stgima.
- 2 Agiuntar plaun a plaun ils ovs.
- 3 Agiuntar era la farina e truschar la massa ad ina pasta.
- 4 Metter la pasta en in satg da garnir. Cun agid da quel far bastunets da ca. 5 cm lunghezza. Plazzar quels sin ina lastra levamain unschida e farinada.
- 5 Coier ils biscuits 15–20 minutas entamez il furn prestgaurà sin 180°C chalira sura/sut.
- 6 Laschar sfradentar ils bastunets e suenter bagnar quels en tschigulatta liquida. Laschar pussar ils biscuits sin palpieri da furn.

