



CORNFLAKINS CUN TSCHIGULATTA



PREPARAR: 30 MIN.

LASCHAR VEGNIR DIRS

ILS CORNFLAKINS: 60 MIN.

LAS INGREDIENZAS

PER 20 TOCS

200g **tschigulatta stgira, manizzata**

1 tg **paintg**

1 tp **zutger da vaniglia**

80g **cornflakes**

tg = tschadun grond
tp = tschadun pitschen

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils cornflakins (senza coier)

1 Metter la tschigulatta ed il paintg en ina cuppa, luentar la massa en in bogn d'aua a temperatura bassa. Agiuntar il zutger da vaniglia e truschar la massa. Agiuntar ils cornflakes e truschar, fin che tuts èn cuverts cun tschigulatta.

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

Il cornflakins pon ins conservar 1-2 emnas en in lieu sitg e frestg.

