



# TSCHIGULATTA



**PREPARAR: 10 MIN.**

**COIER: 10 MIN.**

**METTER A FRESTG: 2 URAS**

## LAS INGREDIENZAS

**PER CA. 250 G**

Ina tschigulatta stgira da 100g  
Ina tschigulatta alva da 100g

### Ideas per la decoraziun (toppings)

1-2 pugns plains caramellas lomas,  
manizzadas

1-2 pugns plains fritgs setgentads  
(p.ex. apricosas, pumaraida)  
u nuschs, manizzadas

1-2 pugns plains lentiglias  
da tschigulatta, marshmallows  
u flocs da zutger

## PASS PER PASS

### Uschia fas ti tocs da tschigulatta

**1** Prestgaur il furnel sin 50  
grads (*chalira sura e sut*).

Metter las tschigulattas ina sper  
l'otra sin ina lastra cuvernada  
cun palpieri da furnel. Tschentar la  
lastra entamez il furnel e laschar  
luar la tschigulatta per 10 fin  
14 minutas.

**2** Prender la lastra or dal fur-  
nel, stritgar ora immediat la  
tschigulatta e marmorisar.

**3** Decorar tenor gust cun ils  
toppings (*smatgar quels levat  
en la tschigulatta*). Metter la tshi-  
gulatta per ca. 2 uras a frestg.

**4** Tagliar/rumper la tshigu-  
latta tenor plaschair en tocs  
e pachetar quels en satgets u  
vaiders. Conservar al frestg per  
max. 2-3 emnas.



In bel regal  
per tia  
famiglia  
u per tes  
amis!