

# MIEURS DA TSCHIGULATTA



## LAS INGREDIENZAS

### PER 12 MIEURS



- 100g tschigulatta brina
- 50g tschigulatta alva
- perlas da zutger ed auters flocs da zutger per la decoraziun
- ev. in tgiradents
- duas satgets da squittar
- palpiri da furnel

## PASS PER PASS

- 1** Rumper la tschigulatta alva e la tschigulatta brina en pitschen tocs.
- 2** Luar  $\frac{2}{3}$  sur dus bogns d'aua chauda. (Betg pender en l'aua e betg stgandar dapli che 40 grads, uschiglio vegn la tschigulatta grischa suenter il sfradar.)
- 3** Prender davent da tschigulatta luentada dal bogn d'aua e truschar il rest da la tschigulatta.
- 4** Truschar uschè ditg, enfin che la tschigulatta è sfradada giu sin temperatura interna.
- 5** Emplenir la tschigulatta en ils satgets da squittar.
- 6** Dissegnar las mieurs cun la tschigulatta. (Emprim las conturas e lura emplenir si.)
- 7** Cun agid dals tgiradents pon ins emplenir si pitschnas rusnas en la tschigulatta
- 8** Dissegnar ils accents l'mprim cun la tschigulatta brina e suenter cun la tschigulatta alva.
- 9** Decorar las mieurs cun perlas da zutger.
- 10** Laschar sfradar la tschigulatta.



RTR