

Radio Rumantsch 17-12-2008

## **Biscuits da spezarias**

4 mellens d'ov  
1 dl birnel  
60 grams ivettas manizzadas  
2 tschaduns gronds chanella  
1 presa nuschi-mustgat  
1 presa pulvra da groffels  
1 presa cardamon  
250 grams nitscholas manizzadas  
4 alvs d'ov sbattids

sbatter 4 mellens d'ov  
aggiuntar il birnel  
metter tiers las ivettas manizzadas  
lura chanella, nuschi-mustgat, cardamon, nitscholas manizzadas  
truschar bain la pasta  
aggiuntar 4 alvs d'ov sbattids  
laschar pussar la pasta  
furnar puglinas sin la lastra cuverta cun palpieri da pergamina  
coier en il furnel per 7 minutas sin 200 grads

