



TSCHIGULATTA



PREPARAR: 10 MIN.

COIER: 10 MIN.

METTER A FRESTG: 2 URAS



LAS INGREDIENZAS

PER CA. 250 G

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

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

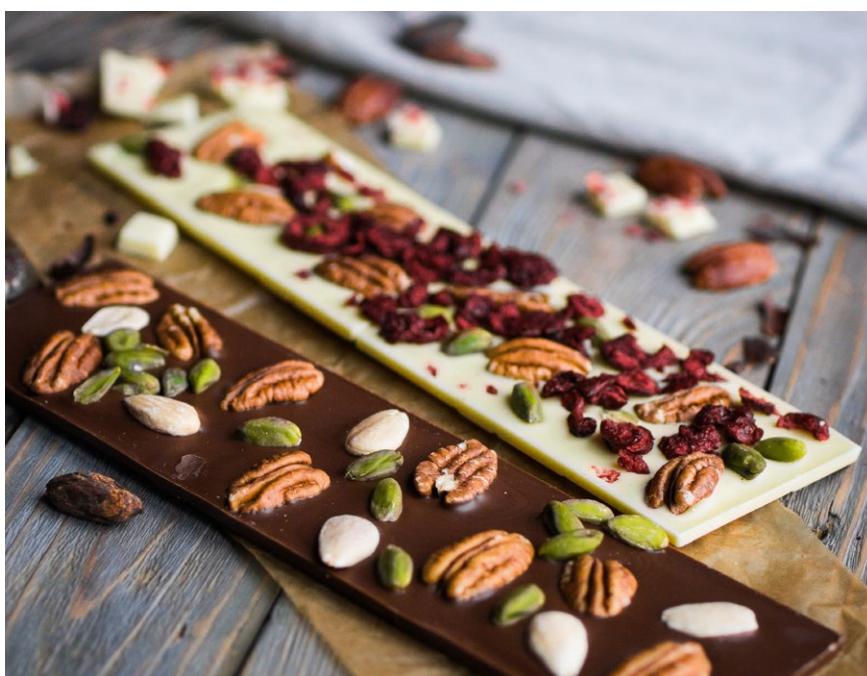
1 Prestgaudar il furnel sin 50
grads (*chalira sura e sut*).

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

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

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

4 Tagliar/rumper la tschigu-
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!

RTR