



Petta da rischcotschnas

- 5 mellens d'ov
- 4 tschaduns gronds birnel u melassa
- 1 tschadun grond kirsch
- 2 tschaduns gronds aua
- 1 tschadun pitschen chanella
- 1 presa pulvra da neghels/groffels
- 1 presa sal
- 200 gr rischcotschnas crivas
- 150 gr maila
- 300 gr mandels mulads
- 60 gr farina
- 1 tschadun pitschen pulvra da levon
- 5 alvs d'ov

Truschar ensemen ils mellens d'ov, il birnel, il kirsch, l'aua, la chanella, la pulvra da neghels ed il sal fin ch'i fa stgima.

Grattar las rischcotschnas e la maila cun la sgrattirola da rösti e dar en la massa.

Agiuntar ils mandels, la farina e la pulvra da levon.

Dar tiers bufatg ils alvs d'ov sbattids.

Coier en ina furma da pettas per 50-60 minutas en il furnel sin 190 grads.

La petta gusta il meglier suenter 2-3 dis. Tegnair a frestg.

Springir suravi zutger da pulvra avant che survir.
