

Marella: La tatta dil «Patet-Fua» - als fastitgs da l'uratta franzosa

Crème Brûlée – crema brassada

1 ½ cuppin zutger

1 liter latg

3 ½ tschadun grond maizena

2 ovs

2 dl groma

Laschar caramelisar plaunsieu il zutger

derscher tiers ½ liter latg

Maschdar l'auter mez liter latg cun la maizena ed ils ovs.

Derscher tiers il latg da caramella e far buglir.

Derscher tras in culin e laschar sfradentar.

Dar tiers 2 dl groma sbattada.

Bon appétit !

