

## «Strauben» – il desert che tuts enconuschan en il Tirol dil Sid

Nus maschadain tut las ingrediencias cun in scuèt en ina cuppa e truschain fin che dat ina pasta.

Nus mettain il grass/ieli en ina padella e stgaurain sin 180 grads celsius.

Sco proxim duvrain nus in dratguir ed emplenin el cun la pasta. Impurtant è da laschar passar tras il dratguir la pasta en furma da rudè en il ieli chaud.

Las strivlas lungas da la pasta survegnan color. Ina gada volver ellas en il ieli fin che las strivlas da pasta han survegni la color mellen aurà.

Ils Strauben san ins servir cun confitura da giglidra e cun pulvra da zutger.



### Ingrediencias

*Recept per 4 personas::*

- 4 dl latg tievi
- 250gr farina da furment
- 60 gr farina da seghel
- 2 ovs
- 2 tschaduns vinars
- 1 prisa sal