

## «El ponche» – bavronda chauda da «la posada»

«El ponche» è la bavronda da tradiziun durant las sairas da «las posadas».

Ella vegn preparada en ina avnaun ni chazzetta gronda.

### Preparaziun:

Lavar e tagliar tut ils fritgs.

Far buglir l'aua ed agiuntar il zutger brin e la chanella.

Agiuntar ils fritgs e laschar coier 10 minutas.

La bavronda vegn servida chaud en in cupin da terra cotga ubain en ina scadiola.

Per ils creschids cun in spriz da rum u tequila.

Vitiers pon ins servir biscuits u petta.

\*) remplazzar fritgs tropicals cun datlas, paira tosta, oranschas.

\*\*) pon ins remplazzar cun froslas

\*\*\*) pon ins remplazzar cun mel e melassa



### Ingredientzas

*Recept per ca. 20 persunas:*

- 6 liters aua
- 500 gr fava da tamarindo \*
- 500 fritg da guyaba \*
- 500 gr chagliastretg mexican \*
- 500 gr maila
- 500 cudogn
- 200 gr ivettas
- 100 gr nuschs
- 2 scadiolas ibiscus \*\*
- 6 oranschas cun pelletscha
- 6 bastunets zutger da channa\*\*\*
- 4 scorsas-chanella
- 1 kg zutger brin