

« Mattetaart » – pettas pitschnas da la Flandra en Belgia

Mattetaart è ina spezialitad da la Flandra da l'ost. Las pettas pitschnas vegnan servidas il suntermezdi da marena tar café u té.



Foto: Marie Rose Deflorin – Van Eetvelde

Il di avant:

Preparar il tschigrun. Coier il latg ed agiuntar in zichel aschieu. Buglir si anc ina giada. Na betg truschar!

Prender la chazzetta giud platta, laschar pussar in mument.

Auzar or il tschigrun cun in chaz furà e laschar sguttar.

Metter a frestg il tschigrun.

Il proxim di:

Furmar pitschnas pettas radundas or da la pasta sfegliada.

Maschadar il tschigrun (el na dastga betg esser memia bletsch) cun il zutger, ils mellens d'ov e l'essenza da mandels.

Sbatter l'alv d'ov e maschadar bufatg cun la massa da tschigrun.

Dar mintgamai in pau da la massa sin las rudellas da la pasta sfegliada.

Volver la pasta en mesaglinas e smatgar bain ils urs.

Furar ina pitschna rusna en mintga mesaglina per che la vapor possa sortir.

Laschar pussar 1 ura.

Metter en furnel per 30 minutas sin 190 grads.

Ingredientzas

Per 4 persunas:

- 1 l latg ed in zichel aschieu per far tschigrun
- 2 ovs
- 100 g zutger
- essenza da mandels
- 1 pasta sfegliada (rectangul)