

## «Pumpkin Pie»

La turta da zitga – ina spaisa dultscha fitg populara dal North Carolina en ils Stadis Unids da l’America. Il dessert tgi vegn oravant tut servi per il Thanksgiving – la festa da racolta.

### E uschè èsi da far:

#### **Per la pasta sfegliada:**

Quella po esser fatga en chasa o cumprada – tut tenor gust e temp.

#### **Per l’emplenida:**

In ina gronda cuppa maschadar bain la zitga, il latg condensà, ils ovs, il zutger e las spezarias.

#### **Far la turta:**

Prestgaudar il furnin sin 200°C.

Metter la pasta sfegliada en la lastra ed emplenir cun la maschaida da zitga.

Metter en il furnin per ca. 40 minutas.



Foto: pixabay

#### **Ingredientas**

- pasta sfegliada
- Ca. 450 g zitga cotga e purada
- 350 ml latg condensà
- 2 ovs
- 340 g zutger brin
- ½ tschadun pitschen chanella
- ½ tschadun pitschen schentsch (Ingwer)
- ½ tschadun pitschen nuschmustgat
- ½ tschadun pitschen sal