

## «Pahlava» – in dessert per buccas finas

Pahlava è in dessert fitg popular en Russia. Ins enconuscha il dultsch er en Tinchia u Siria.



Foto – MAD, SVETLANA MUNDERICH

Truschar la pasta, maschadar l'emplenida e preparar la glasura.

Parter la pasta en 4 tocs.

Zullar or l'emprim toc da la pasta fin ch'ella è fitg fina.

Springir farina sin la lastra e metter sisur la pasta zullada.

Reparter in terz da l'emplenida sin la pasta.

Zullar or fin il segund toc da la pasta e metter sisur.

Lura rasar or il proxim terz da l'emplenida.

Proceder vinavant uschia.

Sin il quart toc da la pasta zullada vegn la glasura.

Prender in cuntè fin e disseggnar in muster da rombus en la glasura e la pasta.

Metter ina nusch amez mintga rombus.

Coier amez il furnel sin 180 grads per 30 fin 40 minutias.

Per servir tagliar la petta en rombus.

### Ingredienzas

*Per la pasta:*

- 180 g groma aschentada
- 250 g paintg lom
- 3 magiels farina alva  
(magiel 250 ml)

*Per l'emplenida:*

- 1 magiel nuschs mieutas
- 1 magiel zutger
- 3 alvs d'ov

*Per la glasura:*

- 3 mellens d'ov
- 3 tg mel d'avieuls

*Per la decorazion:*

- nuschs entiras