

## « Tea bread » - very british

Truschar a stgima il paintg cun il zutger, sal e chanella. Plaun a plaun agiuntar ils mellen d'ovs e sbatter vinavant. Agiuntar 3 tschaduns da la confitura d'oranschas sco er la farina e la pulvra da levon.

Sbatter il alv d'ov e agiuntar las datlas e las sultaninas. Emplenir la furma unschida cun grass (ca 12X18 cm) cun la pasta.

Metter la furma cun la pasta en il furn tar 160 grads per ca 30 minutas. Reducir la temperatura e laschar coier a fin en il furn. (la prova cun il bastunet)

Prender ora la turta or dil furn e laschar star la turta en la furma per 30 minutas. stgandar il rest da la confitura da oranschas e stritgar ella sur la turta e laschar vegnir dir la confitura.

Servir il tea bread cun té da marena ni da tschaina.

Tip: metter ils fritgs en té nair sur notg



### Ingredientzas

*Recept per 12 purziuns*

- 100 g paintg
- 100 g zutger brin
- Ina prisa sal
- 1 tschadun da té chanella
- 2 ovs
- 340 g confitura da oranschas
- 175 g farina
- 2 tschaduns da té pulvra da levon
- 150 g datlas manizzadas
- 75 g sultaninas