



Petta da Nadal

Ingredenzias

550 grams farina
42 grams levon
100 grams zutger
2.5 dl latg
200 grams paintg
1 ov
1 tschadun pign sal
1 tschadun pelletscha
da citrona grattada
1 presa cardamon,
nusch muscatel e
chanella
100 grams ivettas
100 sultaninas
150 fritgs candi
80 grams paintg
pulvra da zutger

Preparar ina pasta da levon cun questas ingredenzias:
Farina, levon, zutger, latg, 200 grams paintg, l'ov, sal e pelletscha da citrona e las spezarias.

Laschar levar la pasta duas enfin trais uras en in lieu chaud. Lura zullar la pasta tar ina gronda ometta.

Smatgar ils fritgs candi, las sultaninas e las ivettas en la pasta. Tenor gust pudais era agiuntar ina sdrima da marzipan alv u colurà bel el mez da la petta cun fritgs candi e ivettas.

Lura faudar dubel la pasta sco ina mesa glina e laschar levar anc ina giada avant che metter en furn.

Laschar coier la petta durant 50 enfin 60 minutas en il furn stgaurda sin 180 enfin 200 grads.

Cura che la petta e cotga, prender ord furn. Stgaurdar ils 80 grams paintg en ina chazzetta. Stritgar cun il penel il paintg chaud sin la petta chauda.

Laschar sfradar bain la petta da Nadal. A la fin crivlar bain ed abundantamain cun zutger da pulvra.

Per conservar la petta da Nadal: pachetar la petta bain e stagn en folia transparenta e tschentar en in lieu frestg.

E cura che il Bambin arriva è la petta ina bel regal per tut la famiglia. Bel Nadal a tuts!