



INGREDIENZAS

180 gr paintg lom
200 gr zutger
5 ovs
250 gr farina
1 brev pulvra da levon
80 gr semulina da pulenta
½ dl rum
200 mg fils da safran
1 citrona, paletscha grattada
1 oranscha, paletscha grattada

Per la glasura

¼ dl suc da citrona
¼ dl suc da oranscha
200 gr pulvra da zutger
4 tschaduns gronds rum
12 -15 fils da safran

Petta da safran e rum

Batter bain il paintg cun il mixer, agiuntar il zutger e batter bain vinavant. Agiuntar in ov sunter l'auter senza laschar da truschar la massa. Agiuntar la farina, la semulina da pulenta e la pulvra da levon. Mular ils 200mg fils da safran cun il murter ed agiuntar la pulvra da safran en il 1/2 dl rum stgaurà levamain. Maschadar en il rum da safran la paletscha da citrona ed oranscha, lura agiuntar il suc da citrona ed oranscha. Truschar tut ensemen ed agiuntar il liquid aromatic a la massa da pasta. Truschar cun il mixer. Derscher la massa dultscha en ina furma da petta preparada cun pergamina (kake u rodund). Laschar coier la petta durant 60 minutas el il furn stgaurà sin 180 prender o da la furma sunter 5 minutas.

Glasura: maschadar bain il zutger da pulvra cun il rum ed il suc da oranscha e citrona e cun ils fils da safran.

Penellar la glasura sin la petta e laschar sfradar.

Delizius ed aromatic 😊 Bun reussir!