

# PETTA DA MIEURETTAS



**PREPARAZIUN:** 10 MIN.

**TEMP DA COIER:** 45 MIN.

**DECORAZIUN:** 20 MIN.

**1 FURMA DA PETTAS  
DA CA. 24 CM DIAMETER**

## LAS INGREDIENZAS

- 200 gr paintg
- 120 gr zutger brin
- 4 ovs mez gronds
- 2 bananas madiras (ca. 250gr)
- 300 gr farina
- 2 tp pulvra da levon
- 1 presa sal
- 2 tg latg – tut tenor basegn e consistenza

## DECORAZIUN

- egls da zutger
- cuvertura ubain  
2 tschigulattas alvas
- ca. 20 amarattinis
- ca. 10 smarties
- lains per glatschs u sco alternativa lindornas da lacrizza
- bindel

## PASS PER PASS

- 1** Stgaurdar il furnel sin 175 grads (temperatura sur e sut). Unscher la furma da ca. 24cm diameter cun paintg e farina.
- 2** Truschar il paintg lom e maschadar cun il zutger intginas minutas. Guardar che la pasta n'enquaglia betg. Silsunter agiuntar mintga ov singul in suenter l'autoer.
- 3** Purar las bananas madiras cun ina furtgetta u cun in pistun da far buglia. Maschadar las bananas cun la crema d'ovs, paintg e zutger. Alura maschadar la farina cun la pulvra da levon ed il sal ed agiuntar la massa en la crema. Truschar tut fitg bain. Sche la pasta è memia dira, agiuntar in zichel latg.
- 4** Emplenir la pasta en la furma e far coier quella ca. 45 minutas.

## DECORAZIUN

- 1** Far luar la cuvertura u la tschigulatta alva. Stritgar quella sin la petta ed agiuntar ils amarettinis sco ureglias a l'ur da la petta, avant che la tschigulatta è dira. Plazzar ils egls da zutger sin la petta. A mez quella alura anc agiuntar ils smarties en in rudè per furmar il nas da la mieur. A l'ur da la petta vegnan plazzads ils lains per glatschs. Sco alternativa pon ins era duvrar lindornas da lacrizza per simbolisar la cua da la mieur.
- 2** Ils lains pon vegnir decorads cun furmar ina bella anza or d'in bindel. A la fin laschar vegnir sitg la tschigulatta e servir la petta da mieurettas.



**RTR**



Dapli receipts chattas ti sin [rtr.ch/uffants](http://rtr.ch/uffants)