



## **Crema da cider Indicaziuns supplementaras**

### **INGREDIENZAS**

5 dl cider / suc da maila  
1 citrona  
2 tschaduns maizena  
3 ovs  
50 grams zutger  
1 dl groma

Maschadar la maizena cun ina pitschna part dal cider.  
Derscher il rest dal cider fraid en ina chazzetta, agiuntar ils trais ovs ed il zutger, maschadar.  
Agiuntar il cider cun la maizena e maschadar fitg bain cun il scuet enfin che la crema lia e daventa spessa.  
Avant che ella buglia, prender davent da la platta da fieu.  
Maschadar diligent enavant durant duas minutias.  
Preparar ina stgadella da vaider e laschar cular la crema chauda tras in cul grond.  
Impurtant: cuvrir la crema chauda cun ina folia transparenta direct sin la crema per evitar che ina pelletscha sa furma.  
Laschar sfradar la crema durant 2 uras.  
Sbatter la groma e maschadar cun la crema da cider fraida.  
Servir en cuppins e garnir tenor gust cun mail u in figl da menta.

Bun appetit!