

Faire plaisir avec des pralinés et des spécialités en chocolat.

Freude schenken mit Pralinés und Schokoladespezialitäten.

Sorprendete con un dolce regalo di cioccolatini e altre specialità.

Transmises de génération en génération, les délicieuses recettes de pralinés.

Von Generation zu Generation weitergegeben, die feinen Pralinérezpte.

Le ricetta per gli squisiti cioccolatini si tramandano di generazione in generazione.

Variante de pains perdus *

Couper 4 petits pains au lait en tranches, tremper les deux côtés dans du vin rouge ou blanc. Battre 3 œufs, 1 c. à soupe de sucre et 4 c. à soupe de lait. Tourner les tranches de pain dans l'œuf, puis dans de la panure et dorer dans du beurre. A volonté, saupoudrer avec du sucre à la cannelle. Servir avec une sauce vanille ou de la compote.

* Prix des matières par pers. : Fr. 1.40.

Besoffene Jungfern *

4 Weggli in Scheiben schneiden und beidseitig in Rot- oder Weisswein tauchen. 3 Eier mit 1 Esslöffel Zucker und 4 Esslöffeln Milch gut verrühren. Die Brotscheiben zuerst

im Ei, dann in Paniermehl wenden und in Butter goldgelb ausbacken. Noch warm nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen und mit Vanillesauce oder Kompott servieren.

* Warenaufwand pro Person Fr. 1.40.

Crostoni affogati *

Tagliate a fette 4 panini e intingeteli nel vino bianco o rosso. Sbattete bene 3 uova, 1 cucchiaino di zucchero e 4 cucchiaini di latte. Passate le fette dapprima nell'uovo e poi nel pangrattato, e doratele nel burro. Servitele calde, cosparse di zucchero aromatizzato con la cannella e con una salsa di vaniglia.

* Costo per persona Fr. 1.40.

