



INGREDIENZAS

3 citronas
100 grams farina da furment
75 grams maizena
150 grams pischada
50 grams suc da paira spess
100 grams zutger
1 presa sal
4 ovs
150 grams groma

Turta senza gluten.

Preparaziun per ina furma da sturs radunda ondulada

Tarte cun farina da furment

Preparar la furma da sturs cun pergamina.

Maschadar la farina da furment cun la maizena, la pischada, il suc da paira e la presa sal tar ina pasta.

Zullar ora la pasta e rasar ella en la furma da sturs preparada. Tschentar per 30 minutas en frestgera.

Stgaudar il furn sin 180 grads e laschar la petta durant 15 minutas en il furn stgaudà. Laschar sfradar.

Lavar bain las citronas e sientar bain ellas. Grattar la pelletscha da las citronas e smatgar or il suc e metter da la vart.

Truschar bain ils 4 ovs ed il zutger enfin che i dat ina crema stagna. Emprim agiuntar la groma, lura il suc da citrona e la pelletscha grattada.

Derscher la maschaida sin la furma da pasta da farina da furment e laschar coier en furn 20 enfin 25 minutas.

Laschar sfradar bain. Tschentar la Tarte en frestgera e servir frestg.

Bun appetit!