

---

## Torta di mele, limone, arancia, Gran Marnier

(turta da maila, citrona, oranscha, Gran Marnier)

per 4 persunas

Ingrediencias:

- 100 grams paintg - luentar
- 1 presa sal
- 2 ovs
- 150 grams farina
- 1 tschadun pitschen pulvra da levon
  
- 1 kilo maila – tagliar en schibas finas
- ½ suc da citrona
- 50 grams paintg – luentar
- 50 grams zutger
- 60 grams paletscha d'oranscha candida – manizzar fin
- 1 magiel pitschen Grand Manier

Maschadar e truschar bain fin ch'i dat ina pasta plitost rara. Unscher ina furma da turta radunda (26 cm/diameter), cuvrir cun paun sgrattà.

Maschadar e dar bufatg sin la pasta, gulivar bain, coier 1 ura en furnel prestgaurà sin 180 grads.

---