

**irca****Linea margarine****MARBUR**

quiche ai carciofi

CREMA AI CARCIOFI

SPEEDY SNACK g 75

Acqua g 250

Carciofi sott'olio tritati g 600

Sale q.b.

Aggiungere SPEEDY SNACK all'acqua e miscelare con frusta fino all'ottenimento di una crema consistente ed omogenea. Incorporare la crema ottenuta agli altri ingredienti.

PASTA BRISE' (pasta frolla salata)

Farina g 1.000

MARBUR FROLLA o burro g 600-700

Acqua g 250-300

Sale g 20

Tuorli g 60

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità fino ad ottenere un'impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno 30 minuti. Foderare degli stampini da "tartelletta" o tortiere della misura desiderata e depositarvi all'interno la crema precedentemente ottenuta formando uno strato di circa un centimetro.

COTTURA: cuocere a 190-200°C fino a completa doratura.

Aggiungere SPEEDY SNACK all'acqua e miscelare con frusta fino all'ottenimento di una crema consistente ed omogenea. Incorporare la crema ottenuta agli altri ingredienti.