

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

quiche olive nere e tonno

CREMA OLIVE NERE E TONNO

SPEEDY SNACK	g 75
Acqua	g 250
Olive nere	g 150
Tonno tritato	g 450
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.