

1 win bonus casino - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palabras-clave: 1 win bonus casino

Andy Murray se retira del individual masculino de Wimbledon por lesión en la espalda

Después de 19 años de una carrera excepcional en el tenis de Grand Slam, Andy Murray se retiró del individual masculino de Wimbledon debido a una lesión en la espalda persistente. El escocés, de 35 años, había programado jugar contra Tomas Machac de la República Checa, pero después de someterse a una cirugía de espalda solo 10 días antes, no pudo recuperarse lo suficiente para ser competitivo en los mejores cinco sets.

Murray ganó tres títulos de Grand Slam, incluyendo su primer título en el BR Open en 2012 y Wimbledon en 2013 y 2024. Durante la mayor parte de la carrera de Murray, contender por los títulos más importantes significaba hacer frente a Novak Djokovic, Rafael Nadal y Roger Federer, quienes se repartieron una gran proporción de títulos de Grand Slam entre ellos.

Una carrera marcada por la lucha y la perseverancia

En 2005, Murray llegó a Wimbledon con un perfil en crecimiento y se fue como un jugador altamente calificado para el éxito. Después de llegar fácilmente a la tercera ronda, lideró a David Nalbandian por dos sets antes de que su cuerpo se derrumbara y perdiera en cinco sets. A lo largo de su carrera, Murray se convirtió en un jugador más fuerte y resistente, superando a sus oponentes en resistencia y fuerza. Su determinación y resistencia le permitieron aprender de sus derrotas y mejorar como jugador.

Murray se retira del tenis de Grand Slam como uno de los mejores jugadores masculinos de la historia. Su legado en el tenis no solo se mide por sus títulos de Grand Slam, sino también por su lucha y perseverancia en la cancha.

Buscando una merienda para acompañar su té que pueda prepararse con anticipación, ¿no busque más! A mí me gusta tomarme un momento con un café y algo dulce por la tarde, ya que esto me ayuda a resetear mi día, y estas siempre funcionan.

Tortitas de pistacho y frambuesa

Además, son sin gluten, lo que las hace un éxito con mi madre celíaca, pero puede cambiar la harina sin gluten por harina común si lo prefiere, ya que la receta funciona bien con cualquiera de las dos.

Tiempo de preparación:

20 min

Tiempo de cocción:

20 min

Rinde:

9 tortitas

65g de pistachos molidos

65g de almendras molidas

100g de azúcar glass , tamizado

50g de harina sin gluten

Sal

80g de mantequilla sin sal

120g de claras de huevo (de 4 huevos medianos o 3 grandes)

18 frambuesas

20g de almendras fileteadas

Precalente el horno a 180°C (160°C ventilador)/350°F/gas 4. Engrase nueve moldes para tortitas, utilizando un molde de silicona con huecos ovalados o una bandeja para muffins engrasada con mantequilla.

Para la masa de la tortita, combine los pistachos, las almendras y el azúcar glass tamizado en un tazón grande. Agregue la harina y una pizca de sal, y revuelva hasta que esté uniformemente distribuida.

Derrita la mantequilla sin sal y déjela enfriar un poco.

Vierta la mantequilla derretida y aún tibia en los ingredientes secos, agregue las claras de huevo y bata hasta combinar, asegurándose de que no haya grumos.

Reparta uniformemente la masa de la tortita entre los moldes engrasados. Coloque dos frambuesas y algunas almendras fileteadas en la parte superior de cada tortita, luego hornee durante 18-20 minutos, hasta que un palillo insertado en el centro de una tortita salga limpio.

Retire del horno y deje que las tortitas se enfríen en sus moldes durante unos minutos. Retire cuidadosamente las tortitas de los moldes y transfiera a una rejilla para enfriar completamente.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 1 win bonus casino

Palavras-chave: **1 win bonus casino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-16