

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

Precaliente 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.

Frank Duckworth, Co-Criador do Método Duckworth-Lewis, Falece aos 84 Anos

Frank Duckworth, metade do time responsável pelo desenvolvimento do método Duckworth-Lewis, usado para calcular as pontuações alvo **betpt online** partidas de críquete de overs limitados abreviadas por más condições climáticas, faleceu aos 84 anos.

Juntamente com o seu colega estatístico Tony Lewis, Duckworth idealizou a fórmula que foi oficialmente adotada pelo Conselho Internacional de Críquete **betpt online** 1999 e permanece como o meio pelo qual são decididas as partidas afetadas.

Contribuições para a Sociedade e o Críquete

A Royal Statistical Society (RSS) disse **betpt online** um comunicado: "Os sócios ficarão tristes ao saber que Frank Duckworth faleceu no dia 21 de junho de 2024, aos 84 anos.

"Frank será lembrado principalmente pelas suas contribuições para a Sociedade como editor do RSS News e para o críquete como co-inventor do método Duckworth Lewis."

Caminho para o Método Duckworth-Lewis

Duckworth formou-se originalmente **betpt online** metalurgia, mas estudou posteriormente para se tornar estatístico, apresentando um artigo resumo intitulado "Um resultado justo **betpt online** más condições meteorológicas" **betpt online** uma conferência da RSS **betpt online** Sheffield **betpt online** 1992.

O artigo foi inspirado diretamente pelo absurdo final da semi-final da Taça do Mundo de 1992 entre Inglaterra e África do Sul na Austrália, quando uma curta rajada de chuva arruinou os cálculos e deixou a África do Sul visando uma impossível pontuação de 22 corridas **betpt online** uma bola.

A palestra de Duckworth levou a contato com Lewis, e a dupla trabalhou **betpt online** conjunto **betpt online** uma fórmula que foi usada pela primeira vez no segundo jogo da série de um dia da Inglaterra contra o Zimbábue **betpt online** 1999.

O método foi renomeado como Método Duckworth-Lewis-Stern após a aposentadoria de Duckworth e Lewis, depois de ser modificado levemente pelo estatístico australiano Steven Stern.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betpt online

Palavras-chave: **betpt online - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-18