

My friend, the chef Kali Jago, is a full-blown tahini obsessive. She introduced me to (life-changing) whipped tahini and made me a batch of tahini and date chews, which I am now addicted to. Para honrar esta afición compartida, hicimos estas rebanadas juntas. La base está hecha con pretzels salados y nueces de Brasil, el centro goatea un caramelo de tahini y dátiles untuoso y está cubierto con una capa fina de chocolate oscuro, ligeramente salado. Esperamos que estés igualmente encantado con ellos como nosotros.

Chocolate, tahini, date and pretzel slice

Necesitarás un procesador de alimentos y un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm o similar. Los pretzels que se deben usar son los pequeños de aperitivo que se pueden comprar en el supermercado (los más ampliamente disponibles son la marca Penn State).

Prep **5 min**

Cook **25 min, más tiempo de configuración**

Makes **25 cuadrados**

Para la mezcla de tahini y dátiles

360 g de dátiles deshuesados (de 390 g sin hueso)

7 cucharadas (100 g) de tahini

½ cucharadita de canela molida

1 cucharada de aceite de coco

¼ de cucharadita de sal marina fina

Para la base

120 g de pretzels

50 g de chocolate oscuro

100 g de nueces de Brasil

6 cucharadas (75 g) de aceite de coco

3 cucharadas de jarabe de agave oscuro

Para el recubrimiento de chocolate

100 g de chocolate oscuro

Sal marina en escamas, para terminar

Coloque las fechas en un tazón resistente al calor, cúbralas con 100 ml de agua hirviendo, déjelas remojar durante cinco minutos, luego escúrralas bien.

Forra un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm con papel de hornear. Coloque los pretzels, el chocolate, las nueces de Brasil, el aceite de coco y el jarabe de agave en un procesador de alimentos y pulse hasta obtener una textura de migas arenosa y pegajosa. Vierta sobre una fuente para horno enharinada y presione firmemente. Hornee durante 10 minutos.

Mientras tanto, coloque las fechas remojadas en el procesador de alimentos con el tahini, la canela, el aceite de coco y la sal, y mezcle hasta obtener una mezcla pegajosa. Retire la base del horno y extienda uniformemente la mezcla de dátiles encima.

Derrita el chocolate en un microondas a intervalos de 20 segundos, removiéndolo mientras aún quedan trozos sólidos (se derretirán con el calor residual). Vierta el chocolate derretido sobre la mezcla de tahini y fechas, extiéndalo uniformemente y espolvoree ligeramente con sal marina. Refrigere durante 20 minutos, luego corte en cuadrados. Guarde en el refrigerador.

profundidades superiores a 4 mil metros

(Notícia via Xinhua)

Shanghai, 9 jul (Xinhua) — Um veículo pesado chinês de mineração **boyaa poker** alto-mar completou testes no mar **boyaa poker** profundidades superiores a 4 mil metros, representando um avanço significativo na tecnologia de desenvolvimento de recursos minerais **boyaa poker** águas profundas do país.

O teste foi realizado pelo "Pioneiro II", um protótipo de engenharia desenvolvido de forma independente pela Universidade Jiao Tong de Shanghai, informou o governo municipal de Shanghai nesta terça-feira.

O "Pioneiro II" concluiu cinco operações de mergulho e mineração no fundo do mar, incluindo um mergulho recorde a 4.102,8 metros, marcando a primeira vez que um veículo pesado chinês de mineração **boyaa poker** alto mar realizou operações de teste **boyaa poker** profundidades superiores a 4.000 metros.

O veículo de mineração foi pioneiro **boyaa poker** várias tecnologias no país, incluindo navegação de alta mobilidade **boyaa poker** alto-mar **boyaa poker** terrenos complexos do fundo do mar e perfuração composta e mineração de vários tipos de minerais **boyaa poker** alto-mar.

Imagens do teste do veículo de mineração

[betnacional com events 1 0 325](#)

(Divulgação via Xinhua)

[betnacional com events 1 0 325](#)

(Divulgação via Xinhua)

[betnacional com events 1 0 325](#)

(Divulgação via Xinhua)

[betnacional com events 1 0 325](#)

(Divulgação via Xinhua)

[betnacional com events 1 0 325](#)

(Divulgação via Xinhua)

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: boyaa poker

Palavras-chave: **boyaa poker - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-02