

# cashtruck94 - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: cashtruck94

---

## Bolo de Morango e Halva

Minha bodega local de comida turca tem aproximadamente meia prateleira dedicada ao halva. Há tachos e tachos de coisas, **cashtruck94** todos os sabores possíveis, desde amêndoa e baunilha até a pistache e chocolate, e gosto de pegar um tipo diferente cada vez que vou. Eu uso halva **cashtruck94** bolos e, claro, também como uma delícia caseira. Neste pão, usei um halva de baunilha que, à medida que o bolo é assado, derrete no cozido, trazendo uma textura cremosa para o bolo e um sabor torrado de gergelim. Os pontos de morangos adicionam brilho a tudo e tornam isso uma ótima escolha para um levantamento rápido.

## Bolo de Morango e Halva

Preparo 15 min

Cozinha 65 min

Faz 1 x 900g pão

130g de manteiga sem sal, **cashtruck94** temperatura ambiente

175g de açúcar granulado

70g de halva de baunilha ou simples, mais extra para acabar

2 ovos grandes

210g de farinha de trigo, mais ½ colher de chá extra para os morangos

1 ½ colher de chá de fermento **cashtruck94** pó

¼ de colher de chá de sal

130g de morangos

1 colher de chá de açúcar demerara

Açúcar **cashtruck94** pó, para polvilhar

Pré-aqueça o forno para 185C (165C ventilador)/360F/gás 4½, e unta e forra uma forma de pão de 900g com papel de cozinha.

Coloque o manteiga e o açúcar **cashtruck94** uma tigela e bata até ficar leve e esponjoso.

Adicione o halva, bata novamente até ficar bem combinado, então bata os ovos um de cada vez.

Tempere com farinha de trigo, fermento **cashtruck94** pó e sal, e misture até combinar.

Em um segundo tigela, misture os morangos com meia colher de chá de farinha, então misture delicadamente através da massa. Despeje a massa na forma untada, então polvilhe com uma pitada de açúcar demerara e aproximadamente uma colher de sopa de halva despedaçado.

Asse por 55-65 minutos, até ficar bem dourado e um palito inserido no meio do pão sair limpo – se **cashtruck94** qualquer momento a parte superior do pão parecer que está ficando muito escura, cubra com papel alumínio.

Uma vez assado, retire do forno e deixe esfriar completamente. Levante da forma, polvilhe com açúcar **cashtruck94** pó, então corte e sirva.

## El alcalde de Saint-Ouen: de un edificio decrepito a la villa olímpica

El alcalde de Saint-Ouen, Karim Bouamrane, creció en un edificio tan deplorable - con pasillos sucios, sin baños privados, sin duchas - que sus amigos en las torres de concreto vecinas lo compadecían.

Cinco décadas después, ese edificio - en Saint-Ouen, un suburbio de París - es un recuerdo lejano, y en su lugar se yerguen los edificios de exhibición arquitectónica de Francia en los Juegos Olímpicos: equipados con paneles solares, tuberías de refrigeración y calefacción de alto hundimiento y elegantes balcones desde los que se puede ver el bosque plantado debajo. Un cuarto se convertirá en vivienda pública después de los Juegos.

"De repente, tenemos el mismo sentido de orgullo que las personas que viven en los hipercentros", dijo el alcalde de Saint-Ouen, Karim Bouamrane, 51, utilizando su jerga personal para los glamorosos centros de juego de las élites.

"Estaba Los Ángeles, Barcelona, Beijing, Londres, Sídney y ahora está Saint-Ouen."

## **Un alcalde transformador**

Incluso antes de que el Comité Olímpico eligiera invertir en este suburbio económicamente deprimido, Saint-Ouen estaba cambiando. Pero desde entonces, y desde la elección de Bouamrane como alcalde en 2024, la transformación parece acelerada.

Camiones de volteo circulan por toda la pequeña ciudad, incluido en frente del Ayuntamiento de 160 años, donde los martillos y las excavadoras desentierran el pavimento, siguiendo planes para verdear la plaza adyacente con árboles y bancos.

En el centro de la actividad se encuentra Bouamrane, miembro del Partido Socialista, quien está en las noticias mucho en estos días a medida que Saint-Ouen se prepara para dar la bienvenida a los atletas olímpicos.

---

### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: cashtruck94

Palavras-chave: **cashtruck94 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-18