

# cbet zimbabwe - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: cbet zimbabwe

---

None

## Blondie: O Bolo Sem Chocolate

Blondie, que significa bolo **cbet zimbabwe** inglês e não a banda, é o predecessor do brownie, agora muito menos popular do que a receita mais famosa de seu filho. Denso e rico **cbet zimbabwe** chocolate, a receita clássica de brownie data do final do século XIX, mas foi somente **cbet zimbabwe** 1906 que o cacau entrou **cbet zimbabwe** cena; antes disso, todos os brownies eram doce de manteiga.

Tempo de Preparo: **15 min**

Tempo de Cozimento: **25 min**

Rendimento: **1 tabuleiro de 20cm**

**165g de manteiga**, mais manteiga para untar

**75g de nozes pecã**

**170g de chocolate branco**

225g de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento **cbet zimbabwe** pó

½ colher de chá de sal fino

175g de açúcar mascavo

50g de açúcar mascavo

2 ovos

**1 colher de chá de extrato de baunilha**

Sal marinho **cbet zimbabwe** flocos, opcional

### 1. Derreta a manteiga

Corte a manteiga **cbet zimbabwe** cubos. Se estiver usando manteiga salgada, talvez queira ajustar a quantidade de sal no restante da receita, dependendo de **cbet zimbabwe** sensibilidade, embora esses sejam suficientemente doces para que isso não faça muita diferença. Coloque os cubos **cbet zimbabwe** uma frigideira ampla, preferencialmente de cor clara (prata), **cbet zimbabwe** fogo médio-baixo, e mexa a frigideira para ajudar a derreter.

### 2. Despeje **cbet zimbabwe** um vaso

Uma vez que a espuma tenha diminuído, vigie a frigideira como um falcão e tenha um pequeno vaso ou tigela resistente ao calor à mão. Assim que os sólidos no fundo da frigideira mudarem de branco para marrom e a manteiga tiver um cheiro próximo a noz, despeje a manteiga derretida neste recipiente e deixe esfriar até quase fria (se estiver com pressa, mergulhe o vaso **cbet zimbabwe** um banho de água fria).

### 3. Torra as nozes

Enquanto isso, picue as nozes pecã (ou outras nozes - o sabor ligeiramente amargo das nozes, por exemplo, faz um contraste agradável, assim como os amendoins salgados - sementes, biscoitos triturados, frutas secas ou coco seco), torra-as na mesma frigideira até que elas tenham

um cheiro semelhante a noz, então reserve (NB não é necessário assar frutas secas ou biscoitos).

## 4. Corte o chocolate branco

Pique o chocolate branco grosseiramente, se estiver usando (a menos que ele já esteja **cbet zimbabwe** chips). Isto parece ser a escolha clássica com o bolo sem chocolate, mas você pode preferir usar chocolate ao leite ou chocolate amargo **cbet zimbabwe** seu lugar, ou pedaços de barras de chocolate de **cbet zimbabwe** escolha; desde que a massa **cbet zimbabwe** si não seja de sabor de chocolate, ainda não é um brownie!

## 5. Comece a massa

Pré-aqueça o forno para 200°C (180°C ``python fan)/390°F/nível 5 do gás e cubra um tabuleiro de 20cm com papel de hornear. Tempere a farinha, o fermento **cbet zimbabwe** pó e o sal **cbet zimbabwe** um recipiente grande. Bata os açúcares na manteiga derretida até dissolver (ou vice-versa, se for mais fácil), **cbet zimbabwe** seguida, bata os ovos e a baunilha.

## 6. Termine a massa

Tempere os ingredientes úmidos na mistura de farinha com uma grande colher de metal ou espátula de silicone até que esteja completamente combinada.

Uma vez que você não possa ver nenhum pedaço seco de farinha, dobre o chocolate branco e as nozes, sendo cuidadoso para não misturar demais, caso contrário, isso fará com que o bolo fique duro e grosso.

## 7. Cozinhe a massa de blondie

Despeje a massa no tabuleiro, coloque no forno e cozinhe por 22-25 minutos, até que esteja cozida no topo e começando a descolar dos lados do tabuleiro, mas ainda um pouco molhada embaixo (a menos que você goste de um resultado mais sólido, talvez para facilitar o transporte, mantenha-o no forno por mais cinco minutos).

## 8. Resfrie **cbet zimbabwe** banho de gelo e corte **cbet zimbabwe** quadrados

Enquanto a blondie está cozinhando, prepare um laranjal de água gelada. O momento **cbet zimbabwe** que o bolo estiver cozido, mergulhe o tabuleiro no água gelada, sendo cuidadoso para não deixar entrar nenhuma água no pote. Uma vez que ele tenha esfriado um pouco, corte o bolo **cbet zimbabwe** quadrados, então, idealmente, deixe-os endurecer completamente, embora você possa não ser capaz de resistir a eles quentes. Espolvoreie com sal, se usar.

## 9. Dicas de armazenamento

A textura densa e fudgy de blondies (e brownies) significa que eles congelam bem. Envelopar cada quadrado frio **cbet zimbabwe** filme plástico, então, organize-os **cbet zimbabwe** uma única

camada **cbet zimbabwe** uma bandeja e congele. Uma vez congelados solidamente, transfira os blondies para uma sacola para armazenamento mais fácil. Descongele completamente antes de servir e, se gostar, aqueça-os até ficarem cremosos **cbet zimbabwe** um micro-ondas.

---

**Informações do documento:**

Autor: [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)

Assunto: cbet zimbabwe

Palavras-chave: **cbet zimbabwe - [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)**

Data de lançamento de: 2024-08-01