

conta nova betano - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: conta nova betano

Bolo de Morango e Halva

Minha bodega local de comida turca tem aproximadamente meia prateleira dedicada ao halva. Há tachos e tachos de coisas, **conta nova betano** 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 **conta nova betano** 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, **conta nova betano** 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 **conta nova betano** pó

¼ de colher de chá de sal

130g de morangos

1 colher de chá de açúcar demerara

Açúcar **conta nova betano** 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 **conta nova betano** 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 **conta nova betano** 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 **conta nova betano** 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 **conta nova betano** pó, então corte e sirva.

Restos remaindo de carne assada fazem uma ótima cobertura de tostadas

Apenas 150g de carne restante é suficiente para aproximadamente seis tostadas, suficiente para served como lanche para seis ou uma grande refeição para dois.

Ingredientes:

Para o molho tinga:

- 2 colheres de sopa de azeite de girassol
- 6 tortilhas pequenas de milho ou trigo
- 1 cebola vermelha ou branca
- 1 clavo
- 2 folhas de louro
- ¼ de colher de chá de cominho **conta nova betano** pó
- 1 pizca de alecrim seco (mexicano, se possível)
- Sal e pimenta preta
- 150g de carne restante assada desfiada
- 150ml de sucos de assar de frango
- 1 colher de sopa de purê de tomate
- 1 pimenta chipotle seca (ou 2 colheres de chá de páprica quente defumada ou flocos de chili ou molho de chili)

Para servir (opcional):

- Queso fresca
- Creme agridoce
- Folhas e caule mole de coentro
- Fatias de limão

Frite as tortilhas restantes **conta nova betano** um pouco de óleo, e você terá tostadas. Você não realmente precisa adicionar nada mais - elas são boas o suficiente simplesmente assim - mas há um mundo de possibilidades para coberturas, então divirta-se e adicione tudo o que gostar.

Servir. E lembre-se, é servido como um lanche leve para seis ou uma grande refeição para dois!

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: conta nova betano

Palavras-chave: **conta nova betano - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-15