

## Biscotti Occhi di Bue: Deliciosos Bolinhos com Olho de Boi

Imagine uma grande e particularmente limpa omelete frita com um claro bem centralizado e extra-grande: essas são as proporções dos *biscotti occhi di bue*, bolinhos com olho de boi que se sentam atrás de prateleiras de vidro **Ivbet** bares por toda a Itália. Pares claros de biscoitos de bolacha colados juntos com geleia, um buraco no biscoito superior exposto a um olho grande, liso e laranja. Às vezes, haverá pequenos bolinhos de olho de boi também, talvez com bordas onduladas e um coração de morango de estilo strawberry jammy dodger no lugar do olho. Nutella também pode ser usada como recheio. Mas os olhos mais comuns são grandes e abricó: um ciclopes de biscoito para o café da manhã.

Quando meu filho era pequeno e antes do dono vender para se tornar produtor musical, nós costumávamos ir para um bar no caminho de volta da estação de trem. Eu havia notado seus biscoitos, claro, mas nunca os tinha comido até que meu filho implorou, como se **Ivbet** vida dependesse disso, para ter um para o café da manhã. Grandes para um adulto, *biscotti occhi di bue* são enormes quando você tem quatro anos, abrumadores até mesmo, e ele o segurou na frente de seu rosto e ficou hipnotizado pelo geleia, tudo o caminho **Ivbet** casa. Estávamos de volta à cozinha quando, após muita contemplação e poking, ele finalmente mordeu **Ivbet** seu pequeno-almoço e descobriu que era mais biscoito do que geleia. O biscoito foi passado para mim e, sem pensar, eu comi com uma xícara de chá, o que foi extremamente agradável, mas não a coisa certa para fazer, porque meu filho então se lembrou que **Ivbet** vida dependia do biscoito, e ele ficou de bruços no chão, face abaixo e rígido, **Ivbet** protesto. Ele nunca esqueceu disso, e nem eu, o que é por que eles são agora conhecidos como biscoitos de geleia furtados com olho de boi: menores do que aqueles que você encontra **Ivbet** uma barra, e com um buraco central feito usando o garfo de plástico de uma garrafa de leite.

Você vai precisar de aproximadamente 100g de geleia. Minha preferência é abricó ou cereja, mas a maioria dos sabores funciona - o mais suave e pegajoso, melhor, para que ele se fixe **Ivbet** olhos suaves e brilhantes e atue como cola, selando os pares de biscoitos firmemente. Enquanto o geleia mole funcionará, se você quiser deixá-lo um pouco mais espesso, passe-o por um peneiro e deixe-o ferver e reduzir **Ivbet** uma panela sobre uma chama média por alguns minutos. Uma palavra de aviso, no entanto, de alguém que transformou geleia **Ivbet** lava vulcânica **Ivbet** mais de uma ocasião: não se afaste do páne de geleia, não mesmo por um segundo - você quer que ele engrossado, não caramelizado. Uma vez que o geleia é reduzido, deixe-o esfriar, **Ivbet** seguida, usando um faca mergulhada **Ivbet** água quente, espalhe-o na base do biscoito. Quando espalhar geleia nas bases, deixe um margem de 1cm **Ivbet** torno (porque o geleia se espalhará), então sanduíche com um biscoito que tem um buraco.

Algumas pessoas gostam de polvilhar *biscotti occhi di bue* com açúcar de confeitiro antes de servir. Se você fizer isso, polvilhe apenas os cantos, para que o olho de geleia brilhe, inexpressivo, para cima de você.

## Bolinhos com Olho de Boi

Preparo **20 min**

Resfriar **1 hr +**

Cozinhar **12 min**

Faz **sobre 15**

125 g manteiga  
100g açúcar de confeiteiro  
1 clara de ovo  
1 cs essência de baunilha (opcional)  
250 g "00" farinha de trigo  
Uma pitada de sal  
Uma colher (sopa) de leite (opcional)  
100g geleia de **lvbet** escolha  
Açúcar de confeiteiro , para polvilhar (opcional)

Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar de confeiteiro até ficar leve e fofo. Adicione o ovo inteiro e a essência de baunilha, se estiver usando, e bata novamente, **lvbet** seguida, adicione a farinha de trigo e o sal e traga tudo junto **lvbet** massa macia. Adicione um pouco de leite se a massa parecer precisar. Envolva a massa e armazene no frigorífico por pelo menos uma hora.

Aqueça o forno a 180C (160C fan)/350F/gás 4 e prepare uma assadeira forrada com papel manteiga. Trabalhando **lvbet** uma superfície levemente polvilhada, role a massa até ficar de 3-4mm de espessura (não mais), **lvbet** seguida, use um molde redondo de 6-8cm para formar biscoitos redondos. Conte-os (você deve ter cerca de 30), **lvbet** seguida, use um molde menor ou o topo de uma garrafa para remover o centro da metade dos redondos. Transfira todas as rodinhas para a assadeira - você pode precisar trabalhar **lvbet** lotes - e assar por 12 minutos ou até que esteja levemente dourado.

Deixe os biscoitos esfriarem completamente, **lvbet** seguida, espalhe geleia nas bases, deixando uma margem de 1cm, pois a geleia se espalhará. Sanduíche cada rodinha com geleia com um biscoito com um "olho". Se quiser, polvilhe com açúcar de confeiteiro antes de servir.

## Ange Postecoglou minimiza os conflitos na meio tempo do Tottenham e elogia o comprometimento dos jogadores

O técnico do Tottenham, Ange Postecoglou, disse que não teve problemas com os defensores Cristian Romero e Emerson Royal brigando no vestiário no intervalo da partida contra o Liverpool, pois isso mostrou que "eles se importam" com o declínio da forma do clube.

O Liverpool venceu facilmente o jogo no Anfield, com Mohamed Salah marcando dois gols e garantindo a vitória dos *Reds*.

No intervalo, os jogadores Romero e Emerson quase chegaram a fight e tiveram que ser separados pelo goleiro da equipe Guglielmo Vicario.

Com a derrota, as chances do Tottenham de se classificar para a Liga dos Campeões estão quase irremediavelmente perdidas.

### Salah é elogiado por Klopp

O técnico do Liverpool, Jürgen Klopp, descreveu Salah como "excepcional" **lvbet lvbet** volta à equipe inicial e admitiu que suas substituições contribuíram para o retorno do Tottenham no segundo tempo.

### Tabela da Premier League

Posição	Clube	Jogos	Vitórias	Empates	Derrotas	Gols a favor	Gols contra	Diff.	Pontos
1	Arsenal	35	27	5	3	68	25	+43	86
2	Manchester City	35	24	7	4	82	29	+53	79
3	Newcastle	35	21	9	5	66	36	+30	72
4	Liverpool	35	20	7	8	72	39	+33	67
5	Brighton	35	16	12	7	48	32	+16	60

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: lvbet

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

Data de lançamento de: 2024-07-13