

aviator estrela - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com **Palavras-chave:** aviator estrela

Se você gosta de torta de limão-lima, vai gostar desse. Ele atinge as mesmas notas, mas é ainda mais fragrante e frutado, graças a todas as maracujás, lima e a base de bolacha de gengibre crocante. A nata condensada é uma das melhores coisas que vem **aviator estrela** uma lata e eu acolho qualquer oportunidade de usá-la. Incorporá-la à mistura ajudará esta tarte a assar muito mais rápido do que uma custarda tradicional, e traz uma textura cremosa, sedosa e encantadora.

Tarte de maracujá e gengibre

Preparar **20 min**

Cozinhar **25 min**

Resfriar **2 h**

Sirve **8**

Para a base

200g de biscoitos de gengibre

80g de manteiga sem sal, derretida

1 colher de sopa de açúcar de cana

Para o recheio

4 gemas de ovo grandes

100ml de suco de maracujá, filtrado de 10-12 maracujás, sementes reservadas

Raspas e suco de 2 limas

¼ de colher de chá de sal

397g de lata de leite condensado

150ml de nata montada

Aqueça o forno a 190°C (170°C fan)/375°F/gás 5, e cubra a base de uma forma solta de 23cm com papel de hornear.

Para a base, esmague os biscoitos **aviator estrela** em uma sacola de plástico (ou use uma processadora de alimentos) até que estejam quase polvilhados. Coloque os migalhas **aviator estrela** em uma tábua grande, adicione a manteiga derretida e o açúcar e misture bem para untar.

Pressione a mistura de biscoito no fundo da forma untada, então assar por 10-12 minutos, até que as laterais pareçam levemente douradas. Remova e deixe esfriar um pouco. Diminua a temperatura do forno para 160°C (140°C fan)/325°F/gás 3.

Para o recheio, coloque as gemas de ovo, suco de maracujá, suco e casca de lima, e sal **aviator estrela** em uma tigela e misture para combinar. Tempere com o leite condensado e misture novamente até ficar suave. Despeje a mistura de recheio sobre a base de biscoito, então assar por 13-16 minutos, até que a creme esteja definida com um ligeiro balanceio no meio. Deixe esfriar completamente, então resfriar por uma a duas horas.

Para fazer a cobertura, leve a nata a picos macios levemente, então coloque montes sobre a tarte.

A Comissão Europeia, braço executivo do bloco de 27 países e que está investigando as empresas por "não conformidade" com a Lei dos Mercados Digitais.

A Lei de Mercados Digitais é um amplo livro que tem como alvo as empresas "gatekeeper" da Big Tech, fornecendo serviços "plataforma principal" forçando-as a cumprir com uma série de regras e não o fazer sob ameaça das pesadas penalidades financeiras ou mesmo quebrar negócios. As regras têm por objetivo geral mas vago tornar os mercados digitais mais justos (ou seja: produtos) ao dividir ecossistemas tecnológicos fechados para prender consumidores

aviator estrela seus próprios bens/serviços nico empresa(o).

A comissão disse **aviator estrela** um comunicado à imprensa que "suspeita de as medidas implementadas por esses guardiões não cumprirem efetivamente suas obrigações sob o DMA".

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: aviator estrela

Palavras-chave: **aviator estrela - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-21