

# bet.f12 - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bet.f12

---

Se você gosta de tarta de limão, vai adorar esta. Ela atinge as mesmas notas, mas é ainda mais fragrante e fruity, graças a todos os maracujás, limão e a base de bolacha de gengibre crocante. A nata condensada é uma das melhores coisas que vem **bet.f12** uma lata e eu acolho qualquer oportunidade de usá-la. Incorporá-la na mistura ajudará esta tarte a assar muito mais rápido do que uma tradicional creme, e traz uma textura cremosa, sedosa encantadora.

## Tarte de maracujá e gengibre

Preparação **20 min**

Cozinhar **25 min**

Resfriar **2 hrs**

Serve para **8**

Para a base

**200g de bolachas de gengibre**

**80g de manteiga sem sal**, derretida

**1 colher de sopa de açúcar granulado**

Para o recheio

**4 gemas de ovo grandes**

**100ml de sumo de maracujá**, passado por uma peneira de 10-12 maracujás, sementes reservadas

**Raspas e suco de 2 limões**

**¼ de colher de chá de sal**

**397g lata leite condensado**

**150ml de nata morna**

Pré-aqueça o forno a 190C (170C fan)/375F/gás 5, e cubra a base de uma forma solta de 23cm com papel vegetal.

Para a base, esmague as bolachas **bet.f12** uma sacola de plástico (ou use uma processadora de alimentos) até que estejam quase polvilhadas. Coloque as migalhas **bet.f12** em uma tigela grande, adicione a manteiga derretida e açúcar, e misture bem para cobrir. Pressione a mistura de biscoito na base da forma molhada, então assar por 10-12 minutos, até que as bordas pareçam levemente torradas. Remova e deixe esfriar um pouco. Diminua a temperatura do forno para 160C (140C fan)/325F/gás 3.

Para o recheio, coloque as gemas de ovo, sumo de maracujá, suco e casca de limão, e sal **bet.f12** 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 leve balanceio no meio. Deixe esfriar completamente, então resfrie por uma a duas horas.

Para fazer a cobertura, bata levemente a nata até formar pontas moles, então espalhe montes na tarte. Cubra com algumas das sementes de maracujá reservadas, então corte e sirva.

Não houve comentários de autoridades da defesa russa, embora o político russo e governador Sevastopol Mikhail Razvozhayev tenha reconhecido **bet.f12** seu canal Telegram que foi "o ataque mais massivo nos últimos tempos".

Um {sp} postado **bet.f12** um canal local do Telegram mostra uma série de grandes explosões na cidade, enviando bolas e fumaça preta grossa para o ar. Outra bola pode ser vista à distância. A Ucrânia disse que os navios atingidos eram dois barcos anfíbio, o Yamal eo Azov. A extensão do dano não foi imediatamente claro a>

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet.f12

Palavras-chave: **bet.f12 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-06-30