

# blackjack é 21 - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: blackjack é 21

---

Empieza a seguirnos à hora

])

Quando los cachorros llegarón al refúgio temporal en Porto Alegre, una ciudad del sur de Brasil e sur patas esquiléticas se doblaron por El Cansancio. Habían estado nando En El Água durante horas luchango Por Sobrevivir mientras laes La Inundacionese Sumergians Wuran Converge a Cidadiand...

Se você gosta de torta de limão-lima, vai gostar desse. Ele atinge as mesmas notas, mas é ainda mais fragrante e fruity, graças a todas as maracujás, lima e a base de bolacha de gengibre crocante. A nata condensada é uma das melhores coisas que vem **blackjack é 21** 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 cústarda tradicional, e traz uma textura cremosa, sedosa 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 leite condensado**

**150ml de nata montada**

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

Para a base, esmague os biscoitos **blackjack é 21** uma sacola de plástico (ou use uma processadora de alimentos) até que estejam quase polvilhados. Coloque os migalhas **blackjack é 21** um tureen grande, adicione o manteiga derretida e 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 160C (140C fan)/325F/gás 3.

Para o recheio, coloque as gemas de ovo, suco de maracujá, suco e casca de lima, e sal **blackjack é 21** 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.

---

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: blackjack é 21

Palavras-chave: **blackjack é 21 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-31