

# aus online casino - symphonyinn.com

**Autor:** symphonyinn.com **Palavras-chave:** aus online casino

---

My friend, the chef Kali Jago, is a full-blown tahini obsessive. She introduced me to (life-changing) whipped tahini and made me a batch of tahini and date chews, which I am now addicted to. Para honrar esta afición compartida, hicimos estas rebanadas juntas. La base está hecha con pretzels salados y nueces de Brasil, el centro gotea un caramelo de tahini y dátiles untuoso y está cubierto con una capa fina de chocolate oscuro, ligeramente salado. Esperamos que estés igualmente encantado con ellos como nosotros.

## Chocolate, tahini, date and pretzel slice

Necesitarás un procesador de alimentos y un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm o similar. Los pretzels que se deben usar son los pequeños de aperitivo que se pueden comprar en el supermercado (los más ampliamente disponibles son la marca Penn State).

**Prep 5 min**

**Cook 25 min, más tiempo de configuración**

**Makes 25 cuadrados**

Para la mezcla de tahini y dátiles

**360 g de dátiles deshuesados** (de 390 g sin hueso)

**7 cucharadas (100 g) de tahini**

**½ cucharadita de canela molida**

**1 cucharada de aceite de coco**

**¼ de cucharadita de sal marina fina**

Para la base

**120 g de pretzels**

**50 g de chocolate oscuro**

**100 g de nueces de Brasil**

**6 cucharadas (75 g) de aceite de coco**

**3 cucharadas de jarabe de agave oscuro**

Para el recubrimiento de chocolate

**100 g de chocolate oscuro**

**Sal marina en escamas**, para terminar

Coloque las fechas en un tazón resistente al calor, cúbralas con 100 ml de agua hirviendo, déjelas remojar durante cinco minutos, luego escúrralas bien.

Forra un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm con papel de hornear. Coloque los pretzels, el chocolate, las nueces de Brasil, el aceite de coco y el jarabe de agave en un procesador de alimentos y pulse hasta obtener una textura de migas arenosa y pegajosa. Vierta sobre una fuente para horno enharinada y presione firmemente. Hornee durante 10 minutos.

Mientras tanto, coloque las fechas remojadas en el procesador de alimentos con el tahini, la canela, el aceite de coco y la sal, y mezcle hasta obtener una mezcla pegajosa. Retire la base del horno y extienda uniformemente la mezcla de dátiles encima.

Derrita el chocolate en un microondas a intervalos de 20 segundos, removiéndolo mientras aún quedan trozos sólidos (se derretirán con el calor residual). Vierta el chocolate derretido sobre la mezcla de tahini y fechas, extiéndalo uniformemente y espolvoree ligeramente con sal marina. Refrigere durante 20 minutos, luego corte en cuadrados. Guarde en el refrigerador.

## Os melhores tachos de cozinha de acordo com os principais

# chefs do Reino Unido

De acordo com a escritora americana Laurie Colwin, "Panelas e frigideiras são como suéteres: você pode ter muitos, mas acaba usando duas ou três sobre e sobre."

E isso é verdade, seja **aus online casino** panelas ou roupas, as melhores para você são aquelas que se encaixam melhor **aus online casino** seu estilo de vida.

O columnista do Guardian, Yotam Ottolenghi, concorda: "A escolha de panelas deve refletir seus hábitos reais de cozinha, não uma versão idealizada deles."

## 1. Meera Sodha, colunista do Feast e autora de Dinner (agosto)

Eu tenho usado panelas antiaderentes Ninja para cerca de um ano e as amo. A base plana garante muito espaço para fritar, e os lados altos as tornam flexíveis o suficiente para cozinhar currys. Eu sempre compro panelas de 28 cm porque você pode cozinhar para quatro, e todos os tampos cabem, o que é muito satisfatório.

**Compre:** £27.99 [johnlewis.com](http://johnlewis.com)

## 2. Chefes do Reino Unido

Você realmente só precisa de uma ou duas panelas de uso diário. A frigideira-tacho de assadeira de Le Creuset é minha escolha principal, perfeita para assar, desgarrar e cozinhar guisados. Elas são robustas, confiáveis e construídas para suportar uma vida útil.

**Compre:** a partir de £249 [lecreuset.co.uk](http://lecreuset.co.uk)

---

### Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com)

Assunto: **aus online casino**

Palavras-chave: **aus online casino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-23