brloterias - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: brloterias

Blondie: O Bolo Sem Chocolate

Blondie, que significa bolo **brloterias** inglês e não a banda, é o predecessor do brownie, agora muito menos popular do que a receita mais famosa de seu filho. Denso e rico **brloterias** chocolate, a receita clássica de brownie data do final do século XIX, mas foi somente **brloterias** 1906 que o cacau entrou **brloterias** cena; antes disso, todos os brownies eram doce de manteiga.

Tempo de Preparo: 15 min
Tempo de Cozimento: 25 min
Rendimento: 1 tabuleiro de 20cm

165g de manteiga, mais manteiga para untar

75g de nozes pecã

170g de chocolate branco

225g de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento brloterias pó

½ colher de chá de sal fino 175g de açúcar mascavo 50g de açúcar mascavo

2 ovos

1 colher de chá de extrato de baunilha

Sal marinho brloterias flocos, opcional

1. Derreta a manteiga

Corte a manteiga **brloterias** cubos. Se estiver usando manteiga salgada, talvez queira ajustar a quantidade de sal no restante da receita, dependendo de **brloterias** sensibilidade, embora esses sejam suficientemente doces para que isso não faça muita diferença. Coloque os cubos **brloterias** uma frigideira ampla, preferencialmente de cor clara (prata), **brloterias** fogo médiobaixo, e mexa a frigideira para ajudar a derreter.

2. Despeje brloterias um vaso

Uma vez que a espuma tenha diminuído, vigie a frigideira como um falcão e tenha um pequeno vaso ou tigela resistente ao calor à mão. Assim que os sólidos no fundo da frigideira mudarem de branco para marrom e a manteiga tiver um cheiro próximo a noz, despeje a manteiga derretida neste recipiente e deixe esfriar até quase fria (se estiver com pressa, mergulhe o vaso **brloterias** um banho de água fria).

3. Torra as nozes

Enquanto isso, picue as nozes pecã (ou outros nozes - o sabor ligeiramente amargo das nozes, por exemplo, faz um contraste agradável, assim como os amendoins salgados - sementes, biscoitos triturados, frutas secas ou coco seco), torra-as na mesma frigideira até que elas tenham um cheiro semelhante a noz, então reserve (NB não é necessário assar frutas secas ou

4. Corte o chocolate branco

Pique o chocolate branco grosseiramente, se estiver usando (a menos que ele já esteja brloterias chips). Isto parece ser a escolha clássica com o bolo sem chocolate, mas você pode preferir usar chocolate ao leite ou chocolate amargo brloterias seu lugar, ou pedaços de barras de chocolate de brloterias escolha; desde que a massa brloterias si não seja de sabor de chocolate, ainda não é um brownie!

5. Comece a massa

Pré-aqueça o forno para 200°C (180°C ```python fan)/390°F/nível 5 do gás e cubra um tabuleiro de 20cm com papel de hornear. Tempere a farinha, o fermento **brloterias** pó e o sal **brloterias** um recipiente grande. Bata os açúcares na manteiga derretida até dissolver (ou vice-versa, se for mais fácil), **brloterias** seguida, bata os ovos e a baunilha.

6. Termine a massa

Tempere os ingredientes úmidos na mistura de farinha com uma grande colher de metal ou espátula de silicone até que esteja completamente combinada.

Uma vez que você não possa ver nenhum pedaço seco de farinha, dobre o chocolate branco e as nozes, sendo cuidadoso para não misturar demais, caso contrário, isso fará com que o bolo fique duro e grosso.

7. Cozinhe a massa de blondie

Despeje a massa no tabuleiro, coloque no forno e cozinhe por 22-25 minutos, até que esteja cozida no topo e começando a descolar dos lados do tabuleiro, mas ainda um pouco molhada embaixo (a menos que você goste de um resultado mais sólido, talvez para facilitar o transporte, mantenha-o no forno por mais cinco minutos).

8. Resfrie brioterias banho de gelo e corte brioterias quadrados

Enquanto a blondie está cozinhando, prepare um laranjal de água gelada. O momento **brloterias** que o bolo estiver cozido, mergulhe o tabuleiro no água gelada, sendo cuidadoso para não deixar entrar nenhuma água no pote. Uma vez que ele tenha esfriado um pouco, corte o bolo **brloterias** quadrados, então, idealmente, deixe-os endurecer completamente, embora você possa não ser capaz de resistir a eles quentes. Espolvoreie com sal, se usar.

9. Dicas de armazenamento

A textura densa e fudgy de blondies (e brownies) significa que eles congelam bem. Envelopar cada quadrado frio **brloterias** filme plástico, então, organize-os **brloterias** uma única camada **brloterias** uma bandeja e congele. Uma vez congelados solidamente, transfira os blondies para

uma sacola para armazenamento mais fácil. Descongele completamente antes de servir e, se gostar, aqueça-os até ficarem cremosos **brloterias** um micro-ondas.

Joe Biden y otros rinden homenaje al ícono del béisbol Willie Mays

El presidente Joe Biden fue uno de los que rindieron homenaje al ícono del béisbol Willie Mays después de su muerte a los 93 años a principios de esta semana.

El miembro del Salón de la Fama Mays, quien jugó a lo largo de 23 temporadas de la Major League Baseball, la mayor parte con los Gigantes de Nueva York y los Gigantes de San Francisco, murió el martes, dejando atrás una formidable legacy.

Terminó su carrera con 660 jonrones - entonces el segundo más detrás de Babe Ruth - y fue tan dominante en el campo como lo fue en el plato, ganando 12 Guantes de Oro y haciendo "La Captura" en el Juego 1 de la Serie Mundial de 1954.

"Al igual que muchos otros en mi vecindario y alrededor del país, cuando jugaba Little League, quería jugar en el centro porque de Willie Mays", dijo Biden en un comunicado el miércoles.

"Fue un rito de iniciación practicar sus capturas de canasta, robos atrevidos y mando en el plato - solo para ser dicho por entrenadores que corten porque nadie puede hacer lo que Willie Mays podía hacer.

"Él era un original de muchas maneras".

Mays fue inducido al Salón de la Fama del Béisbol en 1979, con su placa celebrando "uno de las estrellas más coloridas y emocionantes del béisbol" que "excelió en todos los aspectos del juego." Entonces-Presidente Barack Obama le otorgó la Medalla Presidencial de la Libertad, el honor civil más alto, en 2024, y en ese momento reconoció el "ejemplo tranquilo" de Mays de servir en el Ejército de EE. UU. y avanzar en los derechos civiles.

"Nacido y criado en Alabama durante la era de Jim Crow, fue parte de la ola inicial de jugadores negros de las Ligas Negras para integrar la Major League Baseball", dijo Biden.

"Con su estilo distintivo de juego - en constante movimiento, con libertad individual, con poder y gracia - el mundo se detuvo para verlo jugar. No solo entretenía, sobre todo, inspiraba a millones de personas de todas las razas para ayudar a romper la línea de color del deporte, y para romper la conciencia de la Nación."

Se guardó un momento de silencio antes de cada juego de la MLB el miércoles para rendir homenaje a Mays, mientras que un mural que representa "El Niño Say Hey" del artista Chuck Styles también se reveló en la ciudad natal de Mays, Birmingham, Alabama.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: brloterias

Palavras-chave: brloterias - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-10-28