

Golfe LIV retorna à Adelaide: Austrália acolhe com os braços abertos o circuito alternativo

Por Author Name

A turnê LIV de golfe retorna à Adelaide, na Austrália, na próxima semana, e o apetite do país pelo circuito alternativo parece ser mais forte do que **bwin free** qualquer outro lugar do mundo. A capital sul-austrália tem sido o local mais bem-sucedido na curta história da turnê, e poucos sinais indicam que algum prejuízo ético com os patrocinadores sauditas tenha diminuído essa popularidade.

Data do Evento **Local do Evento** **Número de Participantes**
26 de abril de 2024 Adelaide, Austrália 77.000

A maneira como a marca desafiadora se integra a oficiais australianos, jogadores e espectadores serve como modelo para a LIV, especialmente à medida que a fusão com o PGA Tour mostra poucos sinais de entregar um esporte unificado.

Críticas e Apoio

Embora as discussões públicas sobre o registro de direitos humanos da Arábia Saudita, que financiou o estabelecimento rápido da LIV por meio do Fundo de Investimento Público do país, tenham diminuído **bwin free** grande parte, ainda há alguns que pressionam contra o evento na Austrália Meridional.

- O primeiro-ministro Peter Malinauskas apoiou o evento, apesar de reconhecer as preocupações éticas.
- O Partido Liberal da Oposição, liderado por David Speirs, se opôs ao evento desde o início e continua a criticar a decisão de hospedar o evento devido às ligações com a Arábia Saudita.

No entanto, muitos na Austrália parecem capazes de desviar o olhar e ver a presença da LIV como um benefício para o esporte.

My friend, the chef Kali Jago, is a full-blown tahini enthusiast. She introduced me to (life-changing) whipped tahini and made me a batch of tahini and date chews, which I am now addicted to. To honor this shared obsession, we created these slices together. The base is made with salted pretzels and brazil nuts, the center is a gooey tahini and date caramel, and it's topped with a thin layer of dark, gently salted chocolate. We hope you will be just as enamored with them as we are.

Chocolate, tahini, date and pretzel slice

You'll need a food processor and a 20cm x 20cm square tin or similar. The pretzels to use are the small snacking kind that can be bought in the supermarket (the most widely available are the Penn State brand).

Prep **5 min**

Cook **25 min, plus setting time**

Makes **25 squares**

Ingredients

Quantities

- 360g pitted medjool dates (from 390g unstoned)
 - 7 tbsp (100g) tahini
 - ½ tsp ground cinnamon
 - 1 tbsp coconut oil
 - ¼ tsp fine sea salt
 - 120g pretzels
 - 50g dark chocolate
- For the tahini and date mixture
- 100g brazil nuts
 - 6 tbsp (75g) coconut oil
 - 3 tbsp dark agave syrup
- For the base
- 100g dark chocolate
 - Flaky sea salt
- For the chocolate topping

Put the dates in a heatproof bowl, cover with 100ml just-boiled water, leave to soak for five minutes, then drain well.

Line a 20cm x 20cm cake tin with baking paper. Put the pretzels, chocolate, brazil nuts, coconut oil and agave in a food processor and blitz to a sandy, tacky crumb. Scrape out, press down very well into the tin, then put in the fridge to chill for five or so minutes, which is just as long as it takes you to make the date filling).

Meanwhile, put the drained dates in the food processor with the tahini, cinnamon, coconut oil and salt, and blitz to a sticky mixture. Remove the biscuit base from the fridge and evenly slather the date mix on top and pat it down to smooth.

Melt the chocolate in a microwave in 20-second blasts, stopping while some solid pieces still remain (they'll melt in the residual heat). Pour the melted chocolate over the tahini and date mixture, spread it out evenly and sprinkle sparsely with sea salt. Refrigerate for 20 minutes, then cut neatly into five columns lengthways and again widthways to make 25 squares. To store, keep covered in the fridge.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bwin free

Palavras-chave: **bwin free - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-23