

bwin invite apk

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bwin invite apk

Resumo:

bwin invite apk : Seu destino de apostas está aqui em symphonyinn.com! Registre-se hoje e receba um bônus emocionante!

funcionar de forma justa. Eles trabalham em **bwin invite apk** estreita colaboração com os principais

desenvolvedores da indústria para assegurar que RNGs estejam a ser usados corretamente, garantindo que cada jogo de slot é 100% justo e aleatório. As máquinas de pagamento são manipuladas? Análise aprofundada The Sun thesun.co.uk : apostas.

ed O jogador foi

conteúdo:

bwin invite apk

Bayer Leverkusen
, anfitriões esmagados
Bochum

Todos los frutos de piedra, encuentro que las ciruelas están un poco subestimadas, pero me encantan, no solo porque son bastante versátiles y funcionan especialmente bien en pasteles. Aquí, he cocinado las ciruelas con jengibre hasta ablandarlas para un relleno rápido y confitado. La mantequilla morena en la buttercream es el ingrediente no tan secreto que hace que todo sepa infinitamente mejor, aportando sabores cálidos y caramelo a la torta mantecillosa.

Torta de ciruelas y mantequilla morena

Preparación **10 min**

Cocción **45 min**

Sirve para **12**

Para la esponja

330g harina común

290g azúcar glas

2 cucharaditas de polvo de hornear

½ cucharadita de sal

180g de mantequilla sin sal, ablandada

3 huevos grandes

150ml de leche

1½ cucharaditas de pasta de vainilla

Para las ciruelas

3 ciruelas

40g de azúcar moreno

20g de jengibre fresco, pelado y rallado

Para la buttercream de mantequilla morena

250g de mantequilla sin sal

200g de azúcar glas

¼ de cucharadita de sal

3 cucharadas de leche

Caliente el horno a 180C (160C ventilador)/350F/gas 4, y engrase y forre dos moldes para pasteles de 20 cm.

Ponga la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un gran tazón y mézcle para combinar. Agregue la mantequilla, luego bata a una velocidad media hasta que la mezcla tenga la consistencia de migas de pan.

Agregue los huevos, mézcle hasta que estén justo combinados, luego vierta la leche y la pasta de vainilla y bata por un minuto más, hasta obtener una masa suave. Vierta esto en los moldes preparados y hornee durante 25-30 minutos, hasta que un palillo insertado en el medio salga limpio. Retire y deje que las tortas se enfríen completamente en sus moldes.

Para el relleno, corte las ciruelas a la mitad y retire las semillas, luego pique groseramente la fruta. Ponga las ciruelas picadas en una cacerola pequeña con el azúcar y el jengibre, caliente suavemente hasta que el fruto se ablande y se descomponga, luego retirar del fuego y dejar enfriar.

Pruebe esta receta y muchas más en la nueva aplicación Feast: escanee o haga clic aquí para su prueba gratuita.

Para hacer la buttercream, derrita la mantequilla en una cacerola a fuego lento, luego continúe cocinándola hasta que la mantequilla adquiera un color ámbar profundo y huela fragante y nuez. Retire del fuego, luego vierta en un tazón resistente al calor, incluidos todos los residuos morenos, y déjelo enfriar. Una vez enfriado, enfriar en el refrigerador hasta que tenga la consistencia de mantequilla ablandada.

Ponga la mantequilla enfriada en un tazón, luego bata la azúcar glas y la sal hasta que esté suave y esponjoso. Agregue la leche y bata brevemente para combinar.

Para ensamblar, unt las tortas juntas con una capa de la buttercream y la mayor parte del relleno de ciruelas. Extienda el resto de la buttercream sobre la parte superior y termine con las ciruelas restantes.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bwin invite apk

Palavras-chave: **bwin invite apk**

Data de lançamento de: 2024-09-09