

faturamento vaidebet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: faturamento vaidebet

Resumo:

faturamento vaidebet : Descubra o potencial de vitória em symphonyinn.com! Registre-se hoje e reivindique um bônus especial para acelerar sua sorte!

ard Bank Instants Money, 3 Nedbank Send-iMali). 4 FNB eWallett Como retirado na Oeste etis em **faturamento vaidebet** África do Sul! Nosso guia completo n goal : apt -za; apostar ; es (out/off) É conclusão FranciscoBeTSCast CalifórniaBEm KasheOut: Uma Step By Steck de / Ghanasoccernet...
wiki.: hollywoodbets-how,to/cash

conteúdo:

None

M y friend, the chef Kali Jago, is a full-blown tahini obsessive. She introduced me to (life-changing) whipped tahini and 2 made me a batch of tahini and date chews, which I am now addicted to. Para honrar esta afición compartida, 2 hicimos estas rebanadas juntas. La base está hecha con pretzels salados y nueces de Brasil, el centro gotea un caramelo 2 de tahini y dátiles untuoso y está cubierto con una capa fina de chocolate oscuro, ligeramente salado. Esperamos que estés 2 igualmente encantado con ellos como nosotros.

Chocolate, tahini, date and pretzel slice

Necesitarás un procesador de alimentos y un molde 2 cuadrado de 20 cm x 20 cm o similar. Los pretzels que se deben usar son los pequeños de aperitivo 2 que se pueden comprar en el supermercado (los más ampliamente disponibles son la marca Penn State).

Prep **5 min**

Cook **25 min**, más tiempo **2 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) 2 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 2 de pretzels

50 g de chocolate oscuro

100 g de nueces de Brasil

6 cucharadas (75 g) de aceite de coco

3 cucharadas de 2 jarabe de agave oscuro

Para el recubrimiento de chocolate

100 g de chocolate oscuro

Sal marina en escamas , para terminar

Coloque las fechas en 2 un tazón resistente al calor, cúbralas con 100 ml de agua hirviendo, déjelas remojar durante cinco minutos, luego escúrralas bien.

Forra 2 un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm con papel de hornear. Coloque los pretzels, el chocolate, las nueces 2 de Brasil, el aceite de coco y el jarabe de agave en un procesador de

alimentos y pulse hasta obtener 2 una textura de migas arenosa y pegajosa. Vierta sobre una fuente para horno enharinada y presione firmemente. Hornee durante 10 2 minutos.

Mientras tanto, coloque las fechas remojadas en el procesador de alimentos con el tahini, la canela, el aceite de coco 2 y la sal, y mezcle hasta obtener una mezcla pegajosa. Retire la base del horno y extienda uniformemente la mezcla 2 de dátiles encima.

Derrita el chocolate en un microondas a intervalos de 20 segundos, removiéndolo mientras aún quedan trozos sólidos (se 2 derretirán con el calor residual). Vierta el chocolate derretido sobre la mezcla de tahini y fechas, extiéndalo uniformemente y espolvoree 2 ligeramente con sal marina. Refrigere durante 20 minutos, luego corte en cuadrados. Guarde en el refrigerador.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: faturamento vaidebet

Palavras-chave: **faturamento vaidebet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-16