

# galera-bet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: galera-bet

---

Os ovos são essenciais para o sabor do bacon, enquanto que os de manteiga frita e a banana Benjamina Ebuehi. "Se não houver ação ovo algo está faltando", diz Em seguida um iogurte com açúcar no topo da carne é salgado." O leite tem uma mistura muito boa: farinhas (de milho), mas também **galera-bet** pó como água)".

Claro, brunch então abre muitas possibilidades além dos ovos. "Há muito que você pode fazer com um bom vaso pão", observa Roberta Hall McCarron (chef-proprietário de Ardfern), farinhas e bolotas inglesa para cozinhar **galera-bet** Edimburgo ("então tem muffins são digno concorrente) enquanto o salão se inclina na direção do pães chato da batata". Ela pega a água quente no meio das batatas cozida"; ela vai misturar as carne por uma vesie ("assim seca").

Brunch não significa necessariamente um prato, no entanto. "Você pode ter cursos", diz Ebuehi algo que Kattan se inscreve de todo o coração para começar **galera-bet** lista do café da manhã perfeito é:

## Biscotti Occhi di Bue: Deliciosos Bolinhos com Olho de Boi

Imagine uma grande e particularmente limpa omelete frita com um claro bem centralizado e extra-grande: essas são as proporções dos *biscotti occhi di bue*, bolinhos com olho de boi que se sentam atrás de prateleiras de vidro **galera-bet** bares por toda a Itália. Pares claros de biscoitos de bolacha colados juntos com geleia, um buraco no biscoito superior exposto a um olho grande, liso e laranja. Às vezes, haverá pequenos bolinhos de olho de boi também, talvez com bordas onduladas e um coração de morango de estilo strawberry jammy dodger no lugar do olho. Nutella também pode ser usada como recheio. Mas os olhos mais comuns são grandes e abricó: um ciclopes de biscoito para o café da manhã.

Quando meu filho era pequeno e antes do dono vender para se tornar produtor musical, nós costumávamos ir para um bar no caminho de volta da estação de trem. Eu havia notado seus biscoitos, claro, mas nunca os tinha comido até que meu filho implorou, como se **galera-bet** vida dependesse disso, para ter um para o café da manhã. Grandes para um adulto, *biscotti occhi di bue* são enormes quando você tem quatro anos, abrumadores até mesmo, e ele o segurou na frente de seu rosto e ficou hipnotizado pelo geleia, tudo o caminho **galera-bet** casa. Estávamos de volta à cozinha quando, após muita contemplação e poking, ele finalmente mordeu **galera-bet** seu pequeno-almoço e descobriu que era mais biscoito do que geleia. O biscoito foi passado para mim e, sem pensar, eu comi com uma xícara de chá, o que foi extremamente agradável, mas não a coisa certa para fazer, porque meu filho então se lembrou que **galera-bet** vida dependia do biscoito, e ele ficou de braços no chão, face abaixo e rígido, **galera-bet** protesto. Ele nunca esqueceu disso, e nem eu, o que é por que eles são agora conhecidos como biscoitos de geleia furtados com olho de boi: menores do que aqueles que você encontra **galera-bet** uma barra, e com um buraco central feito usando o garfo de plástico de uma garrafa de leite.

Você vai precisar de aproximadamente 100g de geleia. Minha preferência é abricó ou cereja, mas a maioria dos sabores funciona - o mais suave e pegajoso, melhor, para que ele se fixe **galera-bet** olhos suaves e brilhantes e atue como cola, selando os pares de biscoitos firmemente. Enquanto o geleia mole funcionará, se você quiser deixá-lo um pouco mais espesso, passe-o por um peneiro e deixe-o ferver e reduzir **galera-bet** uma panela sobre uma chama média por alguns minutos. Uma palavra de aviso, no entanto, de alguém que transformou geleia **galera-bet** lava vulcânica **galera-bet** mais de uma ocasião: não se afaste do páne de geleia, não mesmo por um segundo - você quer que ele engrossado, não caramelizado. Uma vez que o geleia é reduzido, deixe-o esfriar, **galera-bet** seguida, usando um faca mergulhada **galera-bet** água quente, espalhe-o na base do biscoito. Quando espalhar geleia nas bases, deixe um margem de 1cm **galera-bet** torno (porque o geleia se espalhará), então sanduíche com um biscoito que tem um

buraco.

Algumas pessoas gostam de polvilhar *biscotti occhi di bue* com açúcar de confeitiro antes de servir. Se você fizer isso, polvilhe apenas os cantos, para que o olho de geleia brilhe, inexpressivo, para cima de você.

## Bolinhos com Olho de Boi

Preparo **20 min**

Resfriar **1 hr +**

Cozinhar **12 min**

Faz **sobre 15**

**125 g manteiga**

**100g açúcar de confeitiro**

**1 clara de ovo**

**1 cs essência de baunilha** (opcional)

**250 g "00" farinha de trigo**

**Uma pitada de sal**

**Uma colher (sopa) de leite** (opcional)

**100g geleia de galera-bet escolha**

**Açúcar de confeitiro**, para polvilhar (opcional)

Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar de confeitiro até ficar leve e fofo. Adicione o ovo inteiro e a essência de baunilha, se estiver usando, e bata novamente, **galera-bet** seguida, adicione a farinha de trigo e o sal e traga tudo junto **galera-bet** massa macia. Adicione um pouco de leite se a massa parecer precisar. Envolve a massa e armazene no frigorífico por pelo menos uma hora.

Aqueça o forno a 180C (160C fan)/350F/gás 4 e prepare uma assadeira forrada com papel manteiga. Trabalhando **galera-bet** uma superfície levemente polvilhada, role a massa até ficar de 3-4mm de espessura (não mais), **galera-bet** seguida, use um molde redondo de 6-8cm para formar biscoitos redondos. Conte-os (você deve ter cerca de 30), **galera-bet** seguida, use um molde menor ou o topo de uma garrafa para remover o centro da metade dos redondos. Transfira todas as rodinhas para a assadeira - você pode precisar trabalhar **galera-bet** lotes - e assar por 12 minutos ou até que esteja levemente dourado.

Deixe os biscoitos esfriarem completamente, **galera-bet** seguida, espalhe geleia nas bases, deixando uma margem de 1cm, pois a geleia se espalhará. Sanduíche cada rodinha com geleia com um biscoito com um "olho". Se quiser, polvilhe com açúcar de confeitiro antes de servir.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: galera-bet

Palavras-chave: **galera-bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-29