house poker - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: house poker

Na Europa, uma pesquisa de Zanele Muholi house poker turnê foi apresentada nos museus Paris e Berlim para Copenhague and Reykjavik. 1 Recentemente aberta no Tate Modern Londres é executado simultaneamente com dois shows dos EUA: "Zanele muholi - Eye Me" O Museu 1 de Arte Moderna, house poker São Francisco (EUA), house poker primeira grande exposição na Costa Oeste da cidade e uma vitrine do 1 novo trabalho no Southern Guild Gallery Los Angeles até 31 agosto. Entre eles o seu projeto vai desde as free spin codes for online casinos grafias 1 mais conhecidas dos Muholi às suas novas esculturas bronzeadas No entanto, Muholhei não se refere a si mesmos como artista; house poker 1 vez disso eles preferem o termo "ativista visual", destacando que defendem uma mudança social. Em 2002, por exemplo apartado da 1 primeira série free spin codes for online casinos gráfica do país - "Somente metade de um retrato" (2002-2006), documentando sobreviventes dos crimes contra ódio nas cidades 1 sul africanas e ao mesmo tempo cofundou no Fórum para empoderamento das mulheres – primeiro grupo negro na África Latina!

C ada cada semana, en el día de mercado, llenamos nuestro tazón de fruta y, si alguna de ellas madura demasiado rápido, simplemente la cortamos y la congelamos para tener una base de postre lista en todo momento. Es mejor disponer las piezas de fruta en bandejas, extendidas y separadas entre sí, para que no se congelen en un bloque sólido. Nuestra hija tiene una pequeña cantidad de fruta congelada para postre casi todas las noches, pero cuando queremos algo más sofisticado, la trituramos hasta obtener un helado suave similar al de hoy y la decoramos con chocolate rallado, coco, semillas y/o mantequillas de frutos secos. Es mejor consumirlo inmediatamente, o al menos dentro de unas pocas horas de su preparación, pero se conserva en el congelador hasta seis meses. Si se endurece y se vuelve hielo, córtalo, tritúralo de nuevo hasta que quede suave y congélalo en un molde para hielos para su fácil uso.

Helado de tazón de fruta

No estoy seguro de cuál de los dos prefiero, el helado real o el fruta triturada congelada. Esta última ciertamente lleva menos culpa, porque está libre de edulcorantes y de toda la basura que se añade a muchos helados comerciales. Consumido recién triturado, tiene una dulzura natural y una textura cremosa muy satisfactorias.

Una mezcla de frutas triturada con yogur, leche o una alternativa vegetal es deliciosa y sencilla, pero también es divertido para la familia crear combinaciones interesantes con lo que tengan a mano. Algunas combinaciones favoritas que hemos probado en el pasado incluyen kiwi y aguacate con bebida de arroz moreno, mango y mandarina con yogur de coco, y mora y plátano con bebida de cáñamo.

Sirve 2-4

300 g de fruta madura
150 g de yogur , o leche o una alternativa vegetal
Para las decoraciones (todas opcionales)
Chocolate rallado
Coco rallado
Frutos secos y semillas
Mantequillas de frutos secos

Pele la fruta madura, si es necesario, luego corte las partes no comestibles (tallos, semillas y manchas). Corte el resto de la fruta en dados de 2 cm, luego extiéndalos todo en una bandeja con espacio entre las piezas. Póngalo en el congelador hasta que esté congelado, luego

transfiéralo a un recipiente, séllelo y guárdelo en el congelador hasta que lo necesite.

Para hacer el helado, triture alrededor de 300 g de fruta congelada con 150 ml de yogur (o leche o una alternativa vegetal) hasta que esté suave; añada más líquido, si es necesario, y triture hasta que la mezcla esté espesa, cremosa y con textura de postre suave. Es posible que tenga que detener el triturador de vez en cuando y remover para asegurarse de que se procesa toda la fruta.

Sirva inmediatamente, o congele hasta dos horas, removiéndolo con un tenedor cada 30 minutos para mantener una textura suave. Disfrútalo tal cual, o decóralo con tu elección de ingredientes del almacén, como chocolate rallado, coco rallado, mantequillas de frutos secos, semillas y más.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com Assunto: house poker

Palavras-chave: house poker - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-23