

casino online bitcoin - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palabras-clave: casino online bitcoin

Resumo:

casino online bitcoin : Dê um boost no seu jogo! Recarregue em symphonyinn.com e sinta o poder dos bônus!

Ento, vamos destrinchar o universo dos melhores cassinos online com toda a informao que voc precisa. ...

Abaixo, voc confere alguns 7 dos melhores cassinos e os respectivos bnus de boas-vindas para novos jogadores:

bet365.

Betano.

LeoVegas.

conteúdo:

Calor extremo en Delhi: la capital de la India registra la temperatura más alta de su historia

La capital territorial de la India, Delhi, soportó el martes la temperatura más alta de su historia, con un récord de 49,9 grados Celsius (121,8 grados Fahrenheit), mientras que una ola de calor sofocante obligó a las autoridades a imponer restricciones al suministro de agua.

El Departamento Meteorológico de la India (IMD) informó que la nueva marca se midió en el suburbio de Mungeshpur, superando el récord anterior de Delhi de 49,2 grados Celsius (120,5 grados Fahrenheit), registrado en mayo de 2024.

Algunas zonas de Delhi tienen dificultades para acceder al agua, mientras que otras carecen por completo de ella, dijo Atishi Marlena Singh, ministra principal del gobierno de Delhi, en una conferencia de prensa.

Las áreas que normalmente reciben suministros de agua dos veces al día tendrán ahora su entrega reducida a una vez al día para redirigir los recursos a las áreas que han tenido poco o ningún suministro en absoluto, dijo Singh.

Las escaseces de agua se deben a la "ola de calor aguda" y a la falta de entregas de agua desde el estado del norte de Haryana a Delhi, que no se están realizando como de costumbre, dijo Singh.

Delhi no fue la única ciudad afectada, ya que el termómetro se disparó en el noroeste de la India. La ciudad de Churu, en el estado de Rajasthan, alcanzó los 50,5 grados Celsius (122,9 grados Fahrenheit). La ciudad de Sirsa, en el estado de Haryana, registró 50,3 grados Celsius (122,5 grados Fahrenheit), según las autoridades indias.

Las condiciones de ola de calor persistirán en Delhi el miércoles, pero se espera que disminuyan a partir del jueves, según el IMD.

El calor extremo se está volviendo más común y más intenso en gran parte del mundo debido a la crisis climática provocada por el ser humano. La India es especialmente vulnerable al calor extremo y algunos lugares allí están empujando los límites de la supervivencia humana, afirman los expertos.

Un estudio encontró que las olas de calor han causado la muerte a más de 24.000 personas en el país desde 1992. El aumento de los eventos de calor en los años venideros podría amenazar el desarrollo de la India, y correr el riesgo de revertir el progreso en la lucha contra la pobreza, la salud y el crecimiento económico, según el estudio.

A Bolo tres leches durante el verano es un verdadero deleite. Para un pastel hecho de tres leches

- evaporada, condensada y leche entera fresca - esta clásica latinoamericana es sorprendentemente refrescante. Siempre que lo anhelo, mi mente divaga hacia la creación de mi amiga Terri Mercieca [fundadora de Finales Felices]: el sándwich de helado tres leches. Piense en una delicada base de bizcocho amarillo abrazando capas de helado y dulce de leche decadente. ¡Es un golpe rápido! O para un proyecto un poco más, haga la receta de hoy.

Torta tres leches y fresas

Preparación **25 min**

Cocción **30 min**

Enfriar **4 hr+**

Sirve **8-10**

Para el bizcocho

4 huevos

Una pizca grande de sal

150g de azúcar moreno

130g de harina común

1 cucharadita de polvo de hornear

50g de mantequilla sin sal

Para la mezcla de leche

410ml lata de leche evaporada

200g de leche condensada, más 60g para el topping

100ml de leche entera

Para el topping

300ml de nata espesa

250g de fresas, sin tallos y cortadas por la mitad

Precaliente el horno a 195C (175C ventilador)/380F/gas 5½. En el tazón de una batidora de pie o en un tazón grande con un batidor eléctrico, bata los huevos, la sal y el azúcar hasta que estén pálidos, espesos y esponjosos - alrededor de 15 minutos a velocidad media.

En un tazón aparte, mezcle la harina y el polvo de hornear, luego derrita la mantequilla.

En tres etapas, tamice la mezcla de harina sobre la mezcla de huevos y mézcle suavemente hasta que no queden grumos. Vierta el aceite derretido en el tazón en tres etapas, revolviendo después de cada adición.

Vierta la masa en una lata de 18cm x 28cm x 5cm (no es necesario engrasar o forrar) y extiéndala uniformemente. Hornee durante 25-30 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Retire el pastel del horno y déjelo enfriar completamente. Una vez que el pastel esté frío, bata las leches evaporadas, condensadas y enteras en una cacerola hasta que estén bien combinadas. Caliente a vapor, luego retire del fuego. Haga agujeros en la superficie del pastel usando un pincho o tenedor.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: casino online bitcoin

Palavras-chave: **casino online bitcoin - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-19