

vulkan bonus - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: vulkan bonus

Galeria: "Adora Magic City", o gigante dos mares

O "Adora Magic City" tem um deslocamento total de 135.500 toneladas, com 323,6 metros de comprimento, 37,2 metros de largura e uma altura máxima de 72,2 metros. Possui 2.125 camarotes a bordo, com capacidade para 5.246 passageiros, e conta com uma área pública de entretenimento e vida de 4.000 metros quadrados distribuídos **vulkan bonus** 16 decks.

Desde **vulkan bonus** entrega **vulkan bonus** novembro de 2024 e **vulkan bonus** viagem inaugural comercial **vulkan bonus** 1º de janeiro de 2024, já realizou 34 viagens e recebeu quase 150.000 passageiros.

| Característica | Detalhes |
|---------------------------------------|------------------------|
| Deslocamento total | 135.500 toneladas |
| Comprimento | 323,6 metros |
| Largura | 37,2 metros |
| Altura máxima | 72,2 metros |
| Número de camarotes | 2.125 |
| Capacidade de passageiros | 5.246 |
| Área pública de entretenimento e vida | 4.000 metros quadrados |

Desde **vulkan bonus** entrega **vulkan bonus** novembro de 2024 e **vulkan bonus** viagem inaugural comercial **vulkan bonus** 1º de janeiro de 2024, já realizou 34 viagens e recebeu quase 150.000 passageiros.

0 comentários

Nada como frutas de verão para mim

Nada diz verão como um tigela de cerejas. Ou pêssegos. Ou nectarinas. Quando não estou comendo uma peça de fruta simplesmente, refrescante e doce, estou pensando **vulkan bonus** várias maneiras de transformá-la **vulkan bonus** uma refeição. Eu adoro combinar frutas doces de verão com queijos picantes e ervas frescas - nada bate a combinação de abacaxi-feta-menta - mas também, claro, faz as melhores sobremesas.

Salada de frutas de verão com coco (imagens do topo)

Quando você coloca uma lata de leite de coco no frigorífico durante a noite, a creme e a água se separam naturalmente (se você não tiver tempo para gelar o leite de coco, coloque-o **vulkan bonus** um pano de linho limpo ou muselina para separar a creme e a água). A água é o vestido perfeito para esta salada de frutas, enquanto a creme pode ser batida com um pouco de sal e colocada **vulkan bonus** cima para servir. Experimente com diferentes frutas - o que estiver maduro e disponível. A fruta pode ser cortada com antecedência, se necessário, mas para os melhores resultados, não se vista até cerca de uma hora antes de servir.

Tempo **Preparo** **Cozinhar** **Descansar** **Servir**

Refrigerar Overnight

Preparação 10 min

Cozinhar 10 min

Descansar 30 min +

Servir

6-8

400ml lata de leite de coco integral, deixado no frigorífico durante a noite

Sal marinho fino

½ melão verde ou laranja, sem sementes, com a casca removida e a polpa cortada **vulkan bonus** pedaços de 3-4cm (560g)

2 pêssegos, sem casca - use as mãos para tirar a casca ou, se a fruta for mais firme, use um pela-papel (250g)

2 nectarinas, sem casca - veja a nota sobre os pêssegos acima (240g)

10 cerejas, sem casca, cortadas ao meio e sem sementes, ou 320g abricos, cortados ao meio e sem sementes

Suco de 2 limões (35ml)

30g açúcar mascavo

1 colher de chá de gengibre **vulkan bonus** conserva picado, mais ¼ colher de chá extra para servir

1 colher de chá de xarope de gengibre vulkan bonus conserva, mais ½ colher de chá extra para servir

Cuidadosamente retire a creme do topo da lata de leite de coco refrigerada e coloque-a **vulkan bonus** um ````` less fino peneiramento colocado sobre um grande tigela. Uma vez que qualquer líquido tenha escorrido da creme, transfira a creme para um pequeno tigela, bata um oitavo de colher de chá de sal, cubra e coloque no frigorífico. `````

Despeje a água de coco através de um fino peneiramento no líquido escorrendo na tigela, e descarte quaisquer sólidos. Adicione a fruta, suco de limão, açúcar, gengibre e xarope de gengibre ao água de coco e misture delicadamente para combinar. Coloque no frigorífico para resfriar por 20 minutos (e até três horas).

Para servir, transfira a salada de frutas para um tigela de servir, coloque a creme de coco **vulkan bonus** cima e termine com o gengibre e o xarope de gengibre extra.

Trifle de cerejas com pistache e crumble de alecrim

Cerejas defrostadas congeladas são o movimento preguiçoso definitivo, sei, mas é verão, então nós estamos autorizados a ser. Eu fiz isso **vulkan bonus** porções individuais aqui, mas se você tiver um tigela de trifle e quiser um *ta-dah!* momento, monte-o lá e mantenha-o no frigorífico até ser necessário.

Tempo Preparo Cozinhar Servir

Preparação 25 min 6-8

Cozinhar 20 min

500g cerejas defrostadas congeladas ou frescas

120g açúcar granulado

1 ramos de alecrim fresco

2 limões, 1 raspado **vulkan bonus** tiras, então o suco de ambos para obter 2 colheres de sopa

60ml kirsch ou conhaque de cereja

280g bolo de maçã comprado (ou outro bolo de esponja simples), cortado **vulkan bonus** fatias de 1½cm de espessura x 7cm de largura

2 merengues comprados (ou outro bolo de esponja simples), cortado **vulkan bonus** fatias de 1½cm de espessura x 7cm de largura

1 mão cheia de cerejas frescas, para terminar (opcional)

Para o crumble de pistache

1 colher de sopa de folhas de alecrim picadas

30g açúcar granulado

50g pistache vulkan bonus casca, ligeiramente assado

colher de chá de sal marinho

Para o sabayon

4 gemas de ovo (salve as claras para outro uso)

100ml kirsch

40g açúcar granulado

600ml nata montada

Coloque as cerejas, açúcar, alecrim, casca de limão e conhaque **vulkan bonus** uma frigideira e coloque o fogo **vulkan bonus** médio-alto. Cozinhe por cinco a seis minutos, até que as cerejas tenham amolecido mas ainda mantenham a forma; adicione uma colher de água à frigideira, se necessário.

Coloque **vulkan bonus** um ``

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: vulkan bonus

Palavras-chave: **vulkan bonus - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-06