

Receita de Tartalha de Queijo com Frutas - Personalizada

A tartalha de queijo, embora seja chamada de bolo, é uma sobremesa 1 deliciosa que pode ser feita de várias formas. Algumas variações incluem tartes com creme e frutas congeladas, enquanto outras têm 1 um toque marcante, como o queijo-cremoso queimado da Basca, descrito por Jay Rayner como "por todo lugar" [www globoesporte](#) um artigo 1 do Observer. Essa receita, no entanto, é uma versão caseira e simplificada, baseada [www globoesporte](#) uma tradicional receita americana e combinada 1 com frutas de temporada.

Tempo de preparo: 25 minutos

Tempo de cozimento: 1 hora e 50 minutos

Quantidade: 1 bolo, de aproximadamente 20 1 cm de diâmetro

Ingredientes:

100g de biscoitos digestivos

100g de biscoitos de gengibre

80g de manteiga

Sal

600g de queijo cremoso

1 100g de creme agridoce

150g de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de milho

Raspas de 1/2 limão

1 1 colher de chá de extrato de baunilha

3 ovo(s)

Frutas de temporada, opcional

Etapa 1: Preparar o aço de biscoito

1 Aquecer o forno a 200°C (180°C aconselhável para forno com ventilador) ou 392°F (grau 6 no forno a gás). Forrar 1 uma forma de bolo funda, preferencialmente com base amovível, com papel manteiga, deixando um pouco sobreposto para ajudar a remover 1 a tartaruga mais tarde (caso queira um acabamento mais limpo, unte a forma com manteiga). Coloque uma bandeja de assadeira 1 grande o suficiente para conter a forma na prateleira do meio do forno como precaução contra vazamentos.

Etapa 2: Triturar 1 os biscoitos

Coloque os biscoitos [www globoesporte](#) uma bolsa ressequeça ou semelhante e amasse-os com um rolo de massa ou um almofada 1 – uma combinação de migalhas e pedaços maiores é mais interessante e atraente, então essa é uma abordagem melhor do 1 que usar uma processadora de alimentos (embora você possa pulsá-los lá dentro, se preferir). Observe que você pode variar os 1 biscoitos conforme o paladar, então use chocolate, torta de nozes e outros, conforme achar necessário.

``diff Etapa 3: Preparar a base 1 de biscoito ``

Derretar a manteiga [www globoesporte](#) uma panelinha pequena ou no micro-ondas, então misturar as migalhas e uma pitada generosa de 1 sal, e misturar bem para combinar. Despejar na forma, depois espalhar para cobrir a base. Use a base de um 1 copo, ou similar, para pressionar firmemente sobre a mistura de biscoitos e criar uma camada sólida, depois assar por 15 1 minutos, até bem assado.

``diff Etapa 4: Uma observação sobre o queijo cremoso ``

Entretanto, coloque o queijo [www globoesporte](#) uma tigela grande ou 1 misturador alimentar – o queijo cremoso verdadeiro, sem estabilizantes, é às vezes disponibilizado [www globoesporte](#) lojas de queijos e lojas kosher, 1 e frequentemente disponível [www globoesporte](#) supermercados (gosto especialmente da marca Paysan Breton), mas qualquer marca cheia de gordura deve funcionar bem. 1 Certifique-se apenas de espremer qualquer líquido antes do uso.

``diff Etapa 5: Iniciar a massa de recheio do bolo ``

Batas suavemente o 1 queijo com uma colher de madeira (ou com a lâmina [www globoesporte](#) um misturador alimentar [www globoesporte](#) velocidade baixa) para amaciar e 1 eliminar quaisquer grumos, incorporando o que menos ar possível à mistura. Adicionar o creme agriçoce, aumentar a velocidade da [www globoesporte](#) 1 braçada ou do misturador para médio e batê-lo até completamente suave.

``diff Etapa 6: Completar a massa de recheio ``

Misturar o 1 açúcar e a farinha de milho [www globoesporte](#) uma tigela, então adicionar à mistura de queijo com o raspado de limão, 1 extrato de baunilha e uma pitada de sal (ou substituir outros raspados de citros, sumos, águas de flores, essências de 1 café ou amêndoa, etc) e misturar brevemente, novamente minimizando a quantidade de ar que você introduz na mistura. Bater os 1 ovos [www globoesporte](#) uma xícara e misturar delicadamente na tigela de queijo até a mistura estar homogênea.

``diff Etapa 7: Deixar a 1 base de biscoito esfriar ``

Sair a base do forno e deixar esfriar um pouco. Diminuir a temperatura do forno para 120°C 1 (100°C recomendado com ventilador) ou 250°F (grau ½ no forno a gás) (pode ajudar a abrir a porta do forno 1 por um pouco, para acelerar o processo de resfriamento). Alternativamente, prepare a base antecipadamente e deixe esfriar completamente antes de 1 adicionar a mistura de recheio.

``diff Etapa 8: Despejar a massa e assar ``

Quando o forno estiver na temperatura correta, despejar a 1 massa na forma, depois mexer suavemente para nivelar. Passar uma colher de sobremesa na superfície para remover quaisquer bolhas de 1 ar, então colocar cuidadosamente a forma na tigela maior e assar por cerca de 90 minutos, até definida, mas ainda 1 mexendo-se suavemente no centro—verifique regularmente perto do fim do tempo de cozimento.

``diff Etapa 9: Acabamento final ``

Desligar o forno e 1 deixar o bolo dentro até esfriar completamente – isso ajudará a prevenir que a cobertura se quebre. Refrigere para um 1 corte mais limpo ou sirva à temperatura ambiente com alguma fruta à escolha – conforme a estação, gosto de laranja 1 cortada ou framboesas frescas. O bolo mantém-se bem no frigorífico por vários dias.

Resumen: Escándalo de dopaje en natación china y controversia en torno a la Agencia Mundial Antidopaje

La Agencia Mundial Antidopaje (WADA) celebró su 25 aniversario el mes pasado en Lausana, donde promocionó sus logros en la lucha contra el dopaje en el deporte. Sin embargo, surgieron frustraciones en la reunión debido a la percepción de que WADA se centró demasiado en las relaciones públicas y no hizo lo suficiente para abordar las infracciones de dopaje. La indignación estalló la semana pasada cuando se reveló que 23 nadadores chinos habían dado positivo por un medicamento prohibido, trimetazidina (TMZ), antes de los Juegos Olímpicos de Tokio. A pesar de esto, no se impusieron sanciones porque la Agencia Antidopaje China (Chinada) atribuyó los resultados positivos a una contaminación ambiental en la cocina del hotel.

La respuesta de WADA y el creciente descontento

Esta decisión ha enfurecido al presidente de la Agencia Estadounidense Antidopaje (USADA), Travis Tygart, quien acusó a WADA y Chinada de encubrir los resultados positivos. WADA ha respondido acusando a Tygart de difamación, lo que ha provocado una guerra abierta entre las partes interesadas. La controversia se ha intensificado y existe la percepción de que esta disputa no solo trata sobre las infracciones de dopaje, sino también sobre el futuro de la integridad del movimiento antidopaje.

El caso de los nadadores chinos y la responsabilidad de WADA

WADA ha declarado que no desafiaría la decisión de Chinada debido a la falta de evidencia que contradiga la conclusión de contaminación ambiental. Sin embargo, los críticos argumentan que WADA no ha demostrado suficiente determinación para investigar las acusaciones y exigen transparencia. Además, la falta de una respuesta firme de WADA plantea interrogantes sobre el compromiso de la organización en la persecución de los casos de dopaje en países poderosos.

Reacciones y opiniones de expertos en la lucha contra el dopaje

La *Guardian* consultó a más de una docena de ejecutivos y expertos en la lucha contra el dopaje. Aunque no hubo unanimidad en sus puntos de vista, se observó una falta general de satisfacción con el desempeño de WADA. Algunos criticaron la falta de proactividad de la organización en la persecución de los atletas que incurrir en dopaje y cuestionaron la capacidad e inclinación de WADA para investigar adecuadamente las acusaciones de países poderosos.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: www.globoesporte

Palavras-chave: www.globoesporte - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-13