

atualização betano - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: atualização betano

Como resolver un problema como Scottie Scheffler, el golfista mejor ranqueado del mundo que llega al Abierto de los Estados Unidos con una racha impresionante

Rory McIlroy, el golfista norirlandés, bromeó y dijo que la única cosa que le quitó a Scheffler de ganar un torneo de golf fue pasar una hora en una celda de la policía. Desde que se retiraron los cargos de su arresto durante el BR PGA Championship, Scheffler es el favorito más grande para ganar el Abierto de los Estados Unidos en los últimos 15 años. El ganador del Masters jugará junto a McIlroy y Xander Schauffele en el grupo estelar de los primeros dos días del torneo.

Una racha como ninguna otra

Scheffler ha ganado cinco veces en ocho torneos este año, incluyendo el Masters y el Memorial el domingo pasado. Su quinta victoria lo convirtió en el primer jugador en ganar cinco veces en una temporada antes del Abierto de los Estados Unidos desde Tom Watson en 1980. Su premio de R\$4 millones en el Memorial lo llevó a más de R\$24 millones en ganancias en la temporada, rompiendo el récord de ganancias de la gira de un solo año. Ha terminado en el top 10 en sus últimos 11 torneos, una racha que comenzó en enero.

Un desafío para sus rivales

La racha impresionante de Scheffler ha dejado a sus rivales, incluidos el campeón defensor del Abierto de los Estados Unidos Jon Rahm, preguntándose cómo pueden alcanzarlo. Rahm, quien se retiró del torneo debido a una infección en el pie izquierdo, dijo que Scheffler está en un nivel especial y que está replicando una temporada de Tiger Woods.

El oro estándar

El golfista Bryson DeChambeau elogió a Scheffler y dijo que tiene el control total de su swing y que juega un golf estratégico. "Él es el estándar de oro en este momento y todos lo estamos mirando", dijo DeChambeau.

Un arresto y una liberación rápida

Scheffler fue arrestado en mayo afuera del club de golf Valhalla y fue acusado de asalto a un oficial de policía con su vehículo, entre otras tres faltas menores. Sin embargo, fue liberado a tiempo para su hora de salida y aún así empató en el octavo lugar. Todos los cargos fueron retirados en lo que ambas partes describieron como una "gran confusión".

Bolo de Morango e Halva

Minha bodega local de comida turca tem aproximadamente meia prateleira dedicada ao halva. Há tachos e tachos de coisas, **atualização betano** todos os sabores possíveis, desde amêndoa e baunilha até a pistache e chocolate, e gosto de pegar um tipo diferente cada vez que vou. Eu uso

halva **atualização betano** bolos e, claro, também como uma delícia caseira. Neste pão, usei um halva de baunilha que, à medida que o bolo é assado, derrete no cozido, trazendo uma textura cremosa para o bolo e um sabor torrado de gergelim. Os pontos de morangos adicionam brilho a tudo e tornam isso uma ótima escolha para um levantamento rápido.

Bolo de Morango e Halva

Preparo 15 min

Cozinha 65 min

Faz 1 x 900g pão

130g de manteiga sem sal , **atualização betano** temperatura ambiente

175g de açúcar granulado

70g de halva de baunilha ou simples , mais extra para acabar

2 ovos grandes

210g de farinha de trigo , mais ½ colher de chá extra para os morangos

1 ½ colher de chá de fermento **atualização betano** pó

¼ de colher de chá de sal

130g de morangos

1 colher de chá de açúcar demerara

Açúcar **atualização betano** pó , para polvilhar

Pré-aqueça o forno para 185C (165C ventilador)/360F/gás 4½, e unta e forra uma forma de pão de 900g com papel de cozinha.

Coloque o manteiga e o açúcar **atualização betano** uma tigela e bata até ficar leve e esponjoso.

Adicione o halva, bata novamente até ficar bem combinado, então bata os ovos um de cada vez.

Tempere com farinha de trigo, fermento **atualização betano** pó e sal, e misture até combinar.

Em um segundo tigela, misture os morangos com meia colher de chá de farinha, então misture delicadamente através da massa. Despeje a massa na forma untada, então polvilhe com uma pitada de açúcar demerara e aproximadamente uma colher de sopa de halva despedaçado.

Asse por 55-65 minutos, até ficar bem dourado e um palito inserido no meio do pão sair limpo – se **atualização betano** qualquer momento a parte superior do pão parecer que está ficando muito escura, cubra com papel alumínio.

Uma vez assado, retire do forno e deixe esfriar completamente. Levante da forma, polvilhe com açúcar **atualização betano** pó, então corte e sirva.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: atualização betano

Palavras-chave: **atualização betano** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-07-14