

## Timberwolves Forçam o Jogo 7 nas NBA Playoffs, Aplastando os Campeões Denver Nuggets

Os Minnesota Timberwolves evitaram a eliminação dos playoffs da NBA **betamo pl** estilo espetacular na terça-feira, aplastando os campeões defensores Denver Nuggets por 115-70, forçando um Jogo 7 de volta para o Colorado.

Após assumir uma vantagem de 2-0 nesta semifinal da Conferência Oeste, o Minnesota havia perdido três seguidas para o Denver antes deste jogo, enquanto a defesa robusta que serviu à equipe tão bem no início da série parecia desmoronar.

No entanto, a defesa nº 1 da NBA nesta temporada finalmente voltou a entrar **betamo pl** sintonia na terça-feira e o Denver lutou todo o jogo para encontrar maneiras consistentes de romper o Minnesota.

O ala-pivô dos Timberwolves, Jaden McDaniels, disse que os treinadores mostraram aos jogadores um compacto dos melhores jogos defensivos da equipe esta temporada antes do jogo. "Foi como um {sp} de exaltação", disse McDaniels, conforme relatado pela ESPN. "Teve um efeito bom **betamo pl** nós. Mostrando que somos capazes de competir com esses caras. Tipo, já fizemos isso antes."

Os Timberwolves foram liderados pelo superaastro **betamo pl** ascensão Anthony Edwards, que registrou um recorde de jogo de 27 pontos, além de quatro rebotes, quatro assistências e três roubos de bola.

No entanto, Edwards foi rápido **betamo pl** elogiar McDaniels - que teve 21 pontos com 80% de aproveitamento, quatro rebotes, dois bloqueios e um roubo de bola - por **betamo pl** atuação.

"Este cara aqui, ele nos liderou hoje", disse Edwards ao programa de transmissão TNT. "Disse a alguém antes, todo mundo **betamo pl** nossa equipe é um líder, e ele foi o líder hoje. Ele deu um passo à frente, de grande maneira."

Karl-Anthony Towns registrou um duplo-duplo para o Minnesota com 10 pontos, 13 rebotes e cinco assistências. Assim como Naz Reid, que teve 10 pontos e 11 rebotes, enquanto Rudy Gobert coletou 14 rebotes, além de oito pontos.

Foi uma noite difícil **betamo pl** todos os aspectos para a ofensiva do Denver, mas especialmente para Jamal Murray, que marcou apenas 10 pontos enquanto atirava com apenas 22,2% de aproveitamento.

"Nós jogamos mal. Eu joguei mal", disse Murray, conforme relatado pela Reuters. "Assuma - e use isso para sair diante de nossos fãs **betamo pl** casa. Temos que vencer."

O recém-coroadado três vezes MVP Nikola Joki teve 22 pontos e nove rebotes **betamo pl** uma derrota recorde de 45 pontos, a maior derrota para um MVP **betamo pl** um jogo de playoff desde 1956, de acordo com o SportsCenter da ESPN.

"Eles foram melhores do que nós **betamo pl** todos os segmentos do jogo e precisamos aceitar isso, aceitá-lo e apenas tentar ser melhores na próxima vez", disse Joki candidamente aos repórteres após o jogo.

"Quando você perde por 45, não é algo que acontece todos os dias, então basta aceitar

S elf-saucing puddings are magical, and everyone should have a recipe ready. The transformation from a wet mixture (in which it is hard to see the potential) to a soft and irresistible pudding is amazing. I have tried many versions of them over time – some with dates and ricotta, others with apple and caramel, chocolate fudge and more. This one, with elderflower and lemon, is for citrus

lovers. It is delightfully sour, and can be prepared quickly.

## Self-saucing elderflower and lemon pudding

I use a medium oval casserole dish of about 650ml capacity. The batter should fill it halfway up the side, so the liquid sits on top without spilling over.

Prep time: **20 min**

Cook time: **30 min**

Serves: **4-6**

**80g butter**, softened, plus extra for greasing

**80g golden caster sugar**

**Finely grated zest of 2 lemons** (use the juice in the sauce)

**2 eggs**

**100g plain flour**

**½ tsp baking powder**

**A pinch of salt**

**100g ricotta**

For the sauce

**Juice of 2 lemons** (you'll need 80ml)

**60g caster sugar**

**30ml elderflower cordial**

**15g cornflour**

Turn on the oven to 200C (180C fan)/390F/gas 6 and grease your baking dish (see recipe instructions).

In a bowl, mix the butter with the sugar and lemon zest until light and fluffy. Add the eggs one at a time, beating well after each addition. Sift in the flour, baking powder and salt, then fold in gently until just combined. Fold through the ricotta, then spoon the batter into the greased dish and spread it out evenly.

Put the lemon juice, caster sugar, elderflower cordial and cornflour in a small pan, put on a medium heat and stir until steaming. Pour the sauce over the top of the batter, then put the dish on a baking tray to catch any drips. Transfer to the hot oven and bake for 25-30 minutes, until the pudding is golden brown and set, and the sauce is bubbling around the edges. Remove, leave to cool for a few minutes, then serve.

---

### Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)

Assunto: betamo pl

Palavras-chave: **betamo pl - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-29