

h2bet saiu do ar - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: h2bet saiu do ar

Biscotti Occhi di Bue: Deliciosos Bolinhos com Olho de Boi

Imagine uma grande e particularmente limpa omelete frita com um claro bem centralizado e extra-grande: essas são as proporções dos *biscotti occhi di bue*, bolinhos com olho de boi que se sentam atrás de prateleiras de vidro **h2bet saiu do ar** bares por toda a Itália. Pares claros de biscoitos de bolacha colados juntos com geleia, um buraco no biscoito superior exposto a um olho grande, liso e laranja. Às vezes, haverá pequenos bolinhos de olho de boi também, talvez com bordas onduladas e um coração de morango de estilo strawberry jammy dodger no lugar do olho. Nutella também pode ser usada como recheio. Mas os olhos mais comuns são grandes e abricó: um ciclopes de biscoito para o café da manhã.

Quando meu filho era pequeno e antes do dono vender para se tornar produtor musical, nós costumávamos ir para um bar no caminho de volta da estação de trem. Eu havia notado seus biscoitos, claro, mas nunca os tinha comido até que meu filho implorou, como se **h2bet saiu do ar** vida dependesse disso, para ter um para o café da manhã. Grandes para um adulto, *biscotti occhi di bue* são enormes quando você tem quatro anos, abrumadores até mesmo, e ele o segurou na frente de seu rosto e ficou hipnotizado pelo geleia, tudo o caminho **h2bet saiu do ar** casa. Estávamos de volta à cozinha quando, após muita contemplação e poking, ele finalmente mordeu **h2bet saiu do ar** seu pequeno-almoço e descobriu que era mais biscoito do que geleia. O biscoito foi passado para mim e, sem pensar, eu comi com uma xícara de chá, o que foi extremamente agradável, mas não a coisa certa para fazer, porque meu filho então se lembrou que **h2bet saiu do ar** vida dependia do biscoito, e ele ficou de bruços no chão, face abaixo e rígido, **h2bet saiu do ar** protesto. Ele nunca esqueceu disso, e nem eu, o que é por que eles são agora conhecidos como biscoitos de geleia furtados com olho de boi: menores do que aqueles que você encontra **h2bet saiu do ar** uma barra, e com um buraco central feito usando o garfo de plástico de uma garrafa de leite.

Você vai precisar de aproximadamente 100g de geleia. Minha preferência é abricó ou cereja, mas a maioria dos sabores funciona - o mais suave e pegajoso, melhor, para que ele se fixe **h2bet saiu do ar** olhos suaves e brilhantes e atue como cola, selando os pares de biscoitos firmemente. Enquanto o geleia mole funcionará, se você quiser deixá-lo um pouco mais espesso, passe-o por um peneiro e deixe-o ferver e reduzir **h2bet saiu do ar** uma panela sobre uma chama média por alguns minutos. Uma palavra de aviso, no entanto, de alguém que transformou geleia **h2bet saiu do ar** lava vulcânica **h2bet saiu do ar** mais de uma ocasião: não se afaste do páne de geleia, não mesmo por um segundo - você quer que ele engrossado, não caramelizado. Uma vez que o geleia é reduzido, deixe-o esfriar, **h2bet saiu do ar** seguida, usando um faca mergulhada **h2bet saiu do ar** água quente, espalhe-o na base do biscoito. Quando espalhar geleia nas bases, deixe um margem de 1cm **h2bet saiu do ar** torno (porque o geleia se espalhará), então sanduíche com um biscoito que tem um buraco.

Algumas pessoas gostam de polvilhar *biscotti occhi di bue* com açúcar de confeitiro antes de servir. Se você fizer isso, polvilhe apenas os cantos, para que o olho de geleia brilhe, inexpressivo, para cima de você.

Bolinhos com Olho de Boi

Preparo **20 min**

Resfriar **1 hr +**

Cozinhar **12 min**

Faz sobre 15

125 g manteiga

100g açúcar de confeiteiro

1 clara de ovo

1 cs essência de baunilha (opcional)

250 g "00" farinha de trigo

Uma pitada de sal

Uma colher (sopa) de leite (opcional)

100g geleia de **h2bet saiu do ar** escolha

Açúcar de confeiteiro , para polvilhar (opcional)

Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar de confeiteiro até ficar leve e fofo. Adicione o ovo inteiro e a essência de baunilha, se estiver usando, e bata novamente, **h2bet saiu do ar** seguida, adicione a farinha de trigo e o sal e traga tudo junto **h2bet saiu do ar** massa macia. Adicione um pouco de leite se a massa parecer precisar. Envolva a massa e armazene no frigorífico por pelo menos uma hora.

Aqueça o forno a 180C (160C fan)/350F/gás 4 e prepare uma assadeira forrada com papel manteiga. Trabalhando **h2bet saiu do ar** uma superfície levemente polvilhada, role a massa até ficar de 3-4mm de espessura (não mais), **h2bet saiu do ar** seguida, use um molde redondo de 6-8cm para formar biscoitos redondos. Conte-os (você deve ter cerca de 30), **h2bet saiu do ar** seguida, use um molde menor ou o topo de uma garrafa para remover o centro da metade dos redondos. Transfira todas as rodinhas para a assadeira - você pode precisar trabalhar **h2bet saiu do ar** lotes - e assar por 12 minutos ou até que esteja levemente dourado.

Deixe os biscoitos esfriarem completamente, **h2bet saiu do ar** seguida, espalhe geleia nas bases, deixando uma margem de 1cm, pois a geleia se espalhará. Sanduíche cada rodinha com geleia com um biscoito com um "olho". Se quiser, polvilhe com açúcar de confeiteiro antes de servir.

Quiz de quinta-feira, no 160.

Se você realmente acha que houve um erro flagrante **h2bet saiu do ar** uma das perguntas ou respostas – e pode mostrar seu trabalho - sinta-se à vontade para enviar por email martin.belamtheguardian, mas lembre a palavra do quizmaster é final; então passe o tempo assistindo Nemo no Eurovision

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: h2bet saiu do ar

Palavras-chave: **h2bet saiu do ar** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-07-17