

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 **jogo uno** 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 **jogo uno** 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 **jogo uno** casa. Estávamos de volta à cozinha quando, após muita contemplação e poking, ele finalmente mordeu **jogo uno** 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 **jogo uno** vida dependia do biscoito, e ele ficou de bruços no chão, face abaixo e rígido, **jogo uno** 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 **jogo uno** 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 **jogo uno** 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 **jogo uno** uma panela sobre uma chama média por alguns minutos. Uma palavra de aviso, no entanto, de alguém que transformou geleia **jogo uno** lava vulcânica **jogo uno** 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, **jogo uno** seguida, usando um faca mergulhada **jogo uno** água quente, espalhe-o na base do biscoito. Quando espalhar geleia nas bases, deixe um margem de 1cm **jogo uno** 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 confeiteiro 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 **jogo uno 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, **jogo uno** seguida, adicione a farinha de trigo e o sal e traga tudo junto **jogo uno** massa macia. Adicione um pouco de leite se a massa parecer precisar. Envolve 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 **jogo uno** uma superfície levemente polvilhada, role a massa até ficar de 3-4mm de espessura (não mais), **jogo uno** seguida, use um molde redondo de 6-8cm para formar biscoitos redondos. Conte-os (você deve ter cerca de 30), **jogo uno** 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 **jogo uno** lotes - e assar por 12 minutos ou até que esteja levemente dourado.

Deixe os biscoitos esfriarem completamente, **jogo uno** 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.

A Nova Zelândia abriu suas fronteiras após a pandemia, as partidas começaram imediatamente. Para Kirsty Frame então jornalista de 24 anos da emissora nacional do país **jogo uno** Wellington – o sentimento foi constante e não houve nenhuma perda significativa para os moradores locais que estavam no local durante um período muito longo desde **jogo uno** chegada ao fim das décadas anteriores à crise econômica mundial (ver quadro).

"Era um jantar de despedida depois do almoço, deixando bebidas após deixar as drinques e acho que isso começou a custar caro."

Para ela, a beleza da cidade veio de seu povo. "Se o que fez Wellington tão grande como um lugar para viver e trabalhar era minha comunidade ; E eu sinto não ter isso aqui agora - há muito menos pessoas na idade dele O quê quero fazer?"

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: jogo uno

Palavras-chave: **jogo uno - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-05