

# vaidebet historia - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: vaidebet historia

---

As boquinhas são uma iguaria deliciosa e popular da rua do Caribe. Elas são feitas com dois pães moles e a florados (ou *baras*), o que justifica o nome duplo. Eles estão recheados com uma massa saborosa de grão-de-bico e com a chutney (de pepino, no caso de hoje). Mas, a menos que você as tenha experimentado, é difícil fazê-las justiça – é um pouco como dizer a alguém que nunca ouviu falar de Elton John que ele é um grande artista pop. Por isso, permita-me fazer uma sugestão? Por favor, pare **vaidebet historia** uma das muitas lojas de roti do Reino Unido e encomende uma (algumas?), **vaidebet historia** seguida, volte aqui **vaidebet historia** outro momento para fazer estas.

## Duplas quentes com chutney de pepino

Grãos de bico **vaidebet historia** conserva funcionam melhor aqui, porque eles geralmente vêm **vaidebet historia** água salgada, que também é usada nesta receita. Você pode encontrá-las na maioria das grandes supermercados e **vaidebet historia** pequenas lojas de alimentos turcos, poloneses e asiáticos. Se seus grãos de bico não estiverem **vaidebet historia** água salgada, adicione sal aos grãos de bico por um quarto de colher de chá de cada vez, até que tudo esteja bem para você.

Preparo **15 min**

Prova **1 hr**

Cozinha **55 min**

Sirve **4**

Para as *baras*

**270g de farinha de trigo**

**½ colher de chá de baunilha vaidebet historia pó**

**1 colher de chá de sal fino do mar**

**7g de pacote rápido de fermento vaidebet historia pó** (ie, 1 colher de chá)

**Óleo**, a untar e fritar

Para os grãos de bico

**20g de folhas e talos tenros de coentros**, picados

**3 colheres de sopa de azeite de rãpeseed**

**4 dentes de alho**, descascados e picados

**1 colher de chá de cominho vaidebet historia pó**

**½ colher de chá de baunilha vaidebet historia pó**

**½ colher de chá de pimenta do reino**

**700g de frasco de grãos de bico**, sem esgoter

**¾-1 colher de chá de molho picante**, ao gosto – gosto de Encona

Para o chutney

**1 pepino grande** (300g p/o)

**½ colher de chá de sal fino do mar**

**1 dente de alho**, descascado e picado

**½ colher de chá de molho picante**

**10g de coentros**, recolhidos e picados (para chegar a 5g)

Para as *baras*, misture a farinha, baunilha e sal **vaidebet historia** um bule grande, adicione o levedura e 150ml de água quente à mão, depois amasse por mais ou menos cinco minutos, ou até que a massa fique lisa e forme uma bola. Coloque a massa de volta no bule, cubra com

metade de uma colher de sopa de óleo e deixe de lado, descoberta, para levantar por cerca de uma hora, ou até dobrar de tamanho.

Agora para os grãos de bico. Misture as folhas de coentro com 150ml de água fria **vaidebet historia** um liquidificador e refine até ficar suave.

Coloque o óleo **vaidebet historia** uma panelinha média **vaidebet historia** um fogo médio e, assim que estiver quente, adicione o alho e frite, mexendo, por dois minutos, até ficar pegajoso. Misture as especiarias por 30 segundos, depois adicione os grãos de bico e toda a água do frasco, e cozinhe por 10 minutos. Despeje a água batida e cozinhe por mais 10 minutos, ou até que a maior parte do líquido tenha evaporado e os grãos de bico estejam cobertos com uma salsa verde. Desligue o fogo e misture o molho picante ao gosto.

rape do pepino, coloque-o **vaidebet historia** uma peneira com metade de colher de chá de sal, misture com as mãos e deixe descansar por 10 minutos. Escorra sem pressionar o pepino, depois coloque-o **vaidebet historia** um prato com alho, molho picante e folhas de coentro picadas. Misture para combinar, então coloque de lado.

Para cozinhar as *baras*, Cubra uma placa com um pouco de óleo e divida a massa **vaidebet historia** oito bolas iguais. Trabalhando com uma bola de cada vez, aplique cada pedaço de massa na placa, manipule-o com os dedos **vaidebet historia** um disco de 10cm-12cm e coloque **vaidebet historia** uma grande bandeja. Repita com o restante da massa.

Despeje bastante óleo **vaidebet historia** uma frigideira grande (adequada para cont

---

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: vaidebet historia

Palavras-chave: **vaidebet historia - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-26