

pix na bet 365

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: pix na bet 365

Resumo:

pix na bet 365 : Cadastre-se em symphonyinn.com e descubra benefícios incríveis!

Othe - Business To Business - Nigéria. Como depositar a **pix na bet 365** Conta de Betking com GTG US

SD Código *737* 50... 6 nairaland : how-fund-betking-account-gtb Dial * 777/50 * AMOUT

3# no seu dispositivo

depósitos

conteúdo:

pix na bet 365

My friend, the chef Kali Jago, is a full-blown tahini enthusiast. She introduced me to (life-changing) whipped tahini and made me a batch of tahini and date chews, which I am now addicted to. To honor this shared obsession, we created these slices together. The base is made with salted pretzels and brazil nuts, the center is a gooey tahini and date caramel, and it's topped with a thin layer of dark, gently salted chocolate. We hope you will be just as enamored with them as we are.

Chocolate, tahini, date and pretzel slice

You'll need a food processor and a 20cm x 20cm square tin or similar. The pretzels to use are the small snacking kind that can be bought in the supermarket (the most widely available are the Penn State brand).

Prep **5 min**

Cook **25 min, plus setting time**

Makes **25 squares**

Ingredients

Quantities

- | | |
|---------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• 360g pitted medjool dates (from 390g unstoned) |
| For the tahini and date mixture | <ul style="list-style-type: none">• 7 tbsp (100g) tahini• ½ tsp ground cinnamon• 1 tbsp coconut oil• ¼ tsp fine sea salt |
| For the base | <ul style="list-style-type: none">• 120g pretzels• 50g dark chocolate• 100g brazil nuts• 6 tbsp (75g) coconut oil• 3 tbsp dark agave syrup |
| For the chocolate topping | <ul style="list-style-type: none">• 100g dark chocolate• Flaky sea salt |

Put the dates in a heatproof bowl, cover with 100ml just-boiled water, leave to soak for five minutes, then drain well.

Line a 20cm x 20cm cake tin with baking paper. Put the pretzels, chocolate, brazil nuts, coconut

oil and agave in a food processor and blitz to a sandy, tacky crumb. Scrape out, press down very well into the tin, then put in the fridge to chill for five or so minutes, which is just as long as it takes you to make the date filling).

Meanwhile, put the drained dates in the food processor with the tahini, cinnamon, coconut oil and salt, and blitz to a sticky mixture. Remove the biscuit base from the fridge and evenly slather the date mix on top and pat it down to smooth.

Melt the chocolate in a microwave in 20-second blasts, stopping while some solid pieces still remain (they'll melt in the residual heat). Pour the melted chocolate over the tahini and date mixture, spread it out evenly and sprinkle sparsely with sea salt. Refrigerate for 20 minutes, then cut neatly into five columns lengthways and again widthways to make 25 squares. To store, keep covered in the fridge.

John Galliano: una leyenda de la moda que cayó y resucitó

Para aquellos que se quejan sobre las injusticias de la supuesta "cultura de la cancelación", la carrera del diseñador de moda británico John Galliano es un contrapunto útil. Despedido en 2011 como director creativo de Christian Dior después de un incidente vergonzoso de abuso antisemita, pasó dos años en el limbo antes de ser contratado por Oscar de la Renta y posteriormente por Maison Margiela, donde ha estado durante una década. Las estrellas aún llevan sus vestidos en las alfombras rojas. El documental de Kevin Macdonald **High & Low: John Galliano** (disponible en Mubi a partir del 26 de abril) retrata el ascenso y caída y resurrección de Galliano con una mirada más distante y crítica de lo que podría esperar de una película coproducida por *Vogue* editorial Condé Nast. Hay apreciación merecida de su distintivo sentido del diseño, pero también un escrutinio agudo de las deficiencias personales habilitadas por una industria indulgente y permisiva.

Con su desenfreno y capacidad para los malos comportamientos, la industria de la confección siempre ha sido un gran tema para las películas: la ropa proporciona el atractivo visual mientras que el negocio volátil de todo proporciona la emoción. La película de Macdonald es la última en una serie reciente de documentales de moda finos: Ian Bonhôte y Peter Ettedgui's **McQueen** le contó la historia markedly más trágica de Alexander McQueen, el niño terrible infausto de la industria, con un flamboyance formal bien emparejado a su extravagante estética y una consideración humana de sus demonios. Frédéric Tcheng's **Dior y yo** no está tan cargado de patetismo en su panorama espectacular de la temporada debut del diseñador Raf Simons para la casa de moda francesa venerable, pero es convincente en su detalle de proceso creativo. El mismo cineasta también hizo **Halston**, un retrato travieso pero convincente del diseñador de la era disco, quien pasó de ser un influyente influyente al venderse a sí mismo antes de su muerte relacionada con el SIDA en 1990.

La moda en el cine francés: biopics y sátiras

Los franceses tienen la costumbre de hacer biopics de sus íconos de la moda más venerados en pares casi simultáneos: en 2009 tuvimos dos dramas de Coco Chanel, con el de Audrey Tautou encabezado **Coco Before Chanel** focus más en el trabajo de la tema que la versión más imaginada a la locura y romántica **Coco Chanel & Igor Stravinsky**, con un Mads Mikkelsen apasionado como el amante supuestamente famoso de Chanel. Cinco años después sucedió de nuevo. Con un desempeño de César galardonado por Pierre Niney, **Yves Saint Laurent** dio una descripción profesional de la carrera y las relaciones clave del innovador homosexual, pero un par de meses después fue el *Saint Laurent* más brillante y exagerado de Bertrand Bonello lo que capturó su sensual energía salvaje. Extraño, entonces, que la última no se pueda encontrar en streaming en el Reino Unido, aunque vale la pena comprar el DVD. En todas las cuatro películas hay una reverencia por la ropa en sí misma que podría esperar de los cineastas franceses.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: pix na bet 365

Palavras-chave: **pix na bet 365**

Data de lançamento de: 2024-09-30