

Incidentes entre torcedores da Inglaterra e Alemanha poker365 Düsseldorf

De acordo com relatos, torcedores da Inglaterra e Alemanha estiveram envolvidos **poker365** confrontos **poker365** Düsseldorf na noite de sexta-feira.

Imagens obtidas pelo Daily Mail mostram um grupo de torcedores da Inglaterra fora de uma bar **poker365** la cidade, provocando torcedores alemães próximos sobre a eliminação de **poker365** equipe e cantando "Alemanha indo para casa".

Então, houve um breve tumulto entre um pequeno número de pessoas, que se atacaram com socos e chutes uns aos outros, com alguns objetos jogados antes que os torcedores alemães parecessem se afastar.

Como se inscrever para alertas de notícias esportivas de última hora?

- Baixe o aplicativo Guardian do App Store do iOS no iPhone ou do Google Play Store no Android pesquisando por 'The Guardian'.
- Se você já tiver o aplicativo Guardian, verifique se está na versão mais recente.
- No aplicativo Guardian, toque no botão Menu no canto inferior direito, **poker365** seguida, vá para Configurações (o ícone de engrenagem), **poker365** seguida, Notificações.
- Ative as notificações esportivas.

Guia Rápido

Como me inscrever para alertas de notícias esportivas de última hora?

Milhares de torcedores da Inglaterra estão na cidade alemã antes do jogo das quartas de final do Euro 2024 contra a Suíça, no sábado. A nação anfitriã foi eliminada do torneio com uma derrota na prorrogação para a Espanha **poker365** Stuttgart, na sexta-feira.

A agência de notícias PA entrou **poker365** contato com a polícia **poker365** Düsseldorf para obter comentários.

¿Hay algún uso para las sobras de masa para pasteles horneados?

Probablemente estemos hablando de recortes de una corteza de tarta horneada al ciegue, por lo que el primer puerto de escala es mantenerse en tema. "Si ya está horneando una tarta, agregue más textura espolvoreando esos hermosos y crujientes recortes de masa sobre la parte superior", dice Ruby Bhogal, autora de One Bake Two Ways. De lo contrario, rompalos (aún desea "un buen trozo", dice Bhogal), cepille con mantequilla derretida, espolvoree con azúcar morena y vuelva a hornear para dorarlos un poco más. "Eso es un refrigerio realmente bueno con una taza de té", dice, agregando que también podrías desplegarlos en trifies o encima de pasteles.

Los recortes también van bien con el chocolate, por lo que en teoría podrías hacer "una situación de helado en el refrigerador", sugiere Nicola Lamb, pastelera y autora de Sift (aunque es posible que deba guardar los recortes en el congelador hasta que tenga suficientes cantidades). Dicho

esto, Lamb y Verena Lochmuller, chef de desarrollo en la Ottolenghi Test Kitchen, están de acuerdo en que el camino más sensato sería triturar esos trozos de masa en una base de cheesecake. "También podrías poner la masa triturada en cualquier lugar donde pondrías un crujiente, como la parte inferior de un posset pot", agrega Lamb. Para los recortes salados, Lochmuller visualiza un tipo de dukkah. "Picar groseramente la masa, tal vez con un poco de sal marina en escamas y especias, y también podrías agregar nueces", dice. Eso traería una bienvenida crujiente a las ensaladas, aguacate, arroz o huevos. Lamb, por otro lado, considera sus sobras un bocadillo de chef: "Esto es *tu* bocadillo", dice, así que córtalo en astillas y cúbrelo con un poco de chutney y queso, o, si estás entreteniéndolo, un tomate marinado y un poco de ricotta salata. "Úsalos en cualquier lugar donde usarías una galleta o una oblea, así en una tabla de quesos o, para el postre, con fresas maceradas y un poco de nata, o simplemente helado." Tener sobras crudas en tu congelador también es una bendición. "Si tienes alguna situación de emergencia de reparación que atender, simplemente desprende un poco y caliéntalo en tus manos", dice Lamb. Por supuesto, también podrías mezclar agua y harina para una solución rápida, pero la masa siempre es mejor. La masa sobrante tiene un buen juego de bocadillos, siempre y cuando no sigas enrollándola. "No quieres arruinar la laminación", advierte Bhogal, así que apila cualquier sobra encima unas de otras, luego enróllalas y corta, por ejemplo, vol-au-vents. "Unta con mantequilla derretida y Marmite para un golpe de umami, espolvorea con parmesano o gruyere, y quizás unas hierbas picadas, luego dóralas en el horno." Lochmuller, por otro lado, tiene la mira en palitos de queso - unta las suyas con mostaza, harissa o pesto, así como queso (el feta es una buena opción), antes de retorcer y hornear. "Eso es genial para usar lo que sea que tengas en la nevera." Si estás en posesión de un buen número de sobras, piensa en una tapa de pastel a cuadros. "Coloca las piezas de masa sobre el relleno de manera desordenada, pero no rellenes todos los huecos", dice Lochmuller. "Píntalas con huevo, póngalas en el horno y se cocinarán de manera inusual, porque no has controlado la forma." El tamaño no es todo, ojo. "¿Sabes qué es mejor que la comida grande? ¡Comida mini!", exclama Bhogal, quien rellena Nutella o Biscoff en el medio de trozos de masa de hojaldre, luego los enrolla en bolas y hornea. Pero ten cuidado: esos no serán un ejercicio de autocontrol.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: poker365

Palavras-chave: **poker365 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-20