

Recordando los juegos decisivos de la histórica tripleta del Manchester United

Recuerdos de los jugadores involucrados en los tres juegos que definieron la histórica tripleta del Manchester United en el fútbol inglés, que inmortalizó al equipo de Sir Alex Ferguson hace un cuarto de siglo.

El gol de Ferdinand que casi le da el título a Arsenal

El gol de Les Ferdinand en el partido final de la Premier League contra Tottenham parecía entregar el título a Arsenal, pero el Manchester United logró remontar y ganar el partido.

Minuto Evento

- 24 Les Ferdinand anota el primer gol para Tottenham
- 42 David Beckham anota el gol del empate para Manchester United
- 44 Teddy Sheringham es reemplazado por Andy Cole
- 47 Andy Cole anota el gol de la victoria para Manchester United

La final de la FA Cup contra Newcastle

El Manchester United, ya campeón de la Premier League, se enfrentó a Newcastle en la final de la FA Cup. El partido estuvo marcado por las tensiones internas en el equipo de Newcastle y el Manchester United se impuso por 2-0.

- Roy Keane se lesionó y tuvo que ser reemplazado por Teddy Sheringham, quien anotó dos minutos después.
- Paul Scholes anotó el segundo gol para el Manchester United.
- El Manchester United ganó su tercer doblete bajo la dirección de Alex Ferguson.

La final de la Champions League contra Bayern Munich

El Manchester United viajó a Barcelona en Concorde para enfrentar al Bayern Munich en la final de la Champions League. El partido estuvo marcado por la sorpresiva alineación de Beckham en el mediocampo y la temprana anotación de Bayern. Sin embargo, el Manchester United remontó el partido en los descuentos y ganó el partido 2-1.

1. Mario Basler anotó el primer gol para Bayern.
2. Beckham, Giggs y Blomqvist fueron alineados en posiciones inusuales.
3. El Manchester United anotó dos goles en tiempo de descuento y ganó el partido 2-1.

M y 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

- 360g pitted medjool dates (from 390g unstoned)
 - 7 tbsp (100g) tahini
 - ½ tsp ground cinnamon
 - 1 tbsp coconut oil
 - ¼ tsp fine sea salt
 - 120g pretzels
 - 50g dark chocolate
- For the tahini and date mixture
- 100g brazil nuts
 - 6 tbsp (75g) coconut oil
 - 3 tbsp dark agave syrup
- For the base
- 100g dark chocolate
 - Flaky sea salt
- For the chocolate topping

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.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: b 1 bet

Palavras-chave: **b 1 bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-21