

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: betnacional aviãozinho

My friend, the chef Kali Jago, is a full-blown tahini obsessive. She introduced me to (life-changing) whipped tahini and made me a batch of tahini and date chews, which I am now addicted to. Para honrar esta afición compartida, hicimos estas rebanadas juntas. La base está hecha con pretzels salados y nueces de Brasil, el centro gotea un caramelo de tahini y dátiles untuoso y está cubierto con una capa fina de chocolate oscuro, ligeramente salado. Esperamos que estés igualmente encantado con ellos como nosotros.

Chocolate, tahini, date and pretzel slice

Necesitarás un procesador de alimentos y un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm o similar. Los pretzels que se deben usar son los pequeños de aperitivo que se pueden comprar en el supermercado (los más ampliamente disponibles son la marca Penn State).

Prep **5 min**

Cook **25 min, más tiempo de configuración**

Makes **25 cuadrados**

Para la mezcla de tahini y dátiles

360 g de dátiles deshuesados (de 390 g sin hueso)

7 cucharadas (100 g) de tahini

½ cucharadita de canela molida

1 cucharada de aceite de coco

¼ de cucharadita de sal marina fina

Para la base

120 g de pretzels

50 g de chocolate oscuro

100 g de nueces de Brasil

6 cucharadas (75 g) de aceite de coco

3 cucharadas de jarabe de agave oscuro

Para el recubrimiento de chocolate

100 g de chocolate oscuro

Sal marina en escamas, para terminar

Coloque las fechas en un tazón resistente al calor, cúbralas con 100 ml de agua hirviendo, déjelas remojar durante cinco minutos, luego escúrralas bien.

Forra un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm con papel de hornear. Coloque los pretzels, el chocolate, las nueces de Brasil, el aceite de coco y el jarabe de agave en un procesador de alimentos y pulse hasta obtener una textura de migas arenosa y pegajosa. Vierta sobre una fuente para horno enharinada y presione firmemente. Hornee durante 10 minutos.

Mientras tanto, coloque las fechas remojadas en el procesador de alimentos con el tahini, la canela, el aceite de coco y la sal, y mezcle hasta obtener una mezcla pegajosa. Retire la base del horno y extienda uniformemente la mezcla de dátiles encima.

Derrita el chocolate en un microondas a intervalos de 20 segundos, removiéndolo mientras aún quedan trozos sólidos (se derretirán con el calor residual). Vierta el chocolate derretido sobre la mezcla de tahini y fechas, extiéndalo uniformemente y espolvoree ligeramente con sal marina. Refrigere durante 20 minutos, luego corte en cuadrados. Guarde en el refrigerador.

Resumo: Análise de Chocolates betnacional aviãozinho

busca do Melhor Sabor

A autora, **betnacional aviãozinho betnacional aviãozinho** jornada de matrescência, costumava guardar um bloco gigante 6 de chocolate Dairy Milk **betnacional aviãozinho** seu carro como um conforto. No entanto, um dia de verão, o chocolate derreteu, ensinando-lhe 6 a não armazenar chocolate **betnacional aviãozinho** um carro e a preferir chocolate com alto teor de cacau, mais resistente ao calor. 6 Neste artigo, a autora analisa e compara dois tipos de chocolate: Love Cocoa's 85% Colombian Dark e Chocolarder's Guadalcanal 67%, 6 discutindo seus sabores e origens.

Love Cocoa's 85% Colombian Dark

Com um perfil de namorado promissor, o Love Cocoa's 85% Colombian Dark 6 é descrito como rico, intenso e suave. Este chocolate é surpreendentemente fácil de comer, permitindo que os consumidores mantenham a 6 consciência e se sintam bem enquanto desfrutam de um sabor intenso.

Interessante notar que o fundador da Love Cocoa, James Cadbury, 6 é o bisneto do fundador da Cadbury original, John Cadbury. A Dairy Milk, anteriormente amada pela autora, foi originalmente produzida 6 pela Cadbury's **betnacional aviãozinho** 1905.

Chocolarder's Guadalcanal 67%

Feito com grãos de cacau das Ilhas Salomão, o Chocolarder's Guadalcanal 67% é um chocolate 6 vivaz, repleto de sabor. A jornada dos grãos de cacau, desde a ilha até à terra firme, envolve os agricultores 6 atravessando rios com crocodilos, demonstrando o comprometimento deles **betnacional aviãozinho** obter um produto final de alta qualidade.

Conclusão

Ao procurar o melhor chocolate, 6 é importante considerar o teor de cacau e a qualidade dos grãos. Ambos os chocolates analisados neste artigo têm qualidades 6 distintas e únicas, oferecendo aos consumidores opções deliciosas e interessantes.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betnacional aviãozinho

Palavras-chave: **betnacional aviãozinho - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-20