

# bonus black jack - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bonus black jack

---

Nós não estávamos no mercado por um novo equipamento de cozinha - nem costumamos esteja - a espiralizador, a Vitamix, o Nutribullet quase não nos registrou; não possuímos uma micro-ondas sequer. Quanto à cozinha, sempre sentimos que somos bons com o kit que já temos e amamos nossa cozinha desimpedida. Estávamos refletindo sobre isso quando olhamos para a assada pronta para uso **bonus black jack** nossa torneira de cozinha. Olhávamos para isso com desconfiança e um pouco de medo à medida que acenava **bonus black jack** luz azul para nós.

Um amigo nosso, mais científico, explicou: "Uma assada é basicamente um forno muito pequeno com um ventilador muito forte" - um conceito que nós imediatamente entendemos e sentimos que é necessário para jantares de meio de semana. Nosso forno é grande o suficiente para caber um bebê nele, leva 20 minutos para aquecer e é *muito* ruidoso. Bom se você está catering uma boda ou dirigindo um B&B, sobrecarga se você quer fazer jantar para dois.

Obtemos um, e agora o chamamos de 'o feio AF' ou apenas 'o AF'. Ele veio com um manual, mas encontramos-no bastante intuitivo de usar - surpreendente para um casal que luta para descobrir a maioria dos chuveiros de hotel (por que os chuveiros de hotel são tão complicados?). A jornada até agora tem sido surpreendentemente divertida e bastante deliciosa: houve falhas épicas, rescates heroicos e triunfos absolutos. Um deles é o seguinte.

## Coxinhas de cordeiro com pepinos, repolho branco e molho de tahin

As coxinhas e todos os tipos de albóndigas me parecem perfeitas para a assada. Ele colore o exterior e cozinha o interior ao mesmo tempo, mantendo-o jugoso e cheio de sabor. Estes **bonus black jack** particular, junto com os pimentões doce e o molho de tahin, sentariam muito bem **bonus black jack** um volume de pão mole, ligeiramente achatado para encorajar todos os sucos a molhar o pão.

Preparar **10 min**

Resfriar **20 min**

Cozinhar **20 min**

Sirve **2**

Para as coxinhas

**250g de carne mole de cordeiro**

**1 pequeno cebola**

pelada e picada finamente

**1 alho**

pelado

**½ colher de chá de sal**

**1 colher de sopa de mistura de especiarias baharat**

**2 colheres de sopa de migalhas de pão**

**1 pequena mata**

**de cole , folhas picadas**

**PAO DE ABDOMEN s, para servir**

Para a salada

**1 pimenta vermelha**

1 pimenta amarela

**¼ repolho branco**

em fatias grossas

**100g de roquete**

**PAO DE ABDOMEN s, para servir**

Para a salsa de tahin-iogurte

**60g de tahin**

**60g de iogurte**

Juzo de ½

Limão

Uma pitada de flocos de chile

**Uma pitada de sal**

Misture todos os ingredientes de coxinha **bonus black jack** uma pasta suave e uniforme, depois divida a mistura **bonus black jack** oito montanhas pequenas pesando aproximadamente 40-50g cada. Forme essas **bonus black jack** bolas, retire a bandeja de grelha do assador de ar e organize as bolas **bonus black jack** cima, deixando um pouco de espaço entre cada uma. Coloque a bandeja no frigorífico para arrefecer por cerca de 20 minutos (também poderia preparar essas horas antes, se preferir).

Defina o forno de ar a 200C, aquecê-lo por três minutos, depois coloque a bandeja com as albóndigas de volta à câmara e cozinhe por 10 minutos.

Enquanto as albóndigas estão cozindo, retire e descarte os talos, pite e sementes das pimentas, **bonus black jack** seguida, corte a carne **bonus black jack** tiras.

Misture todos os ingredientes do molho de tahin com 60ml de água fria e reserve.

Coloque as tiras de pimenta e fatias de repolho branco no prato de travagem ao lado das albóndigas e frite por mais 10 minutos.

Levante as albóndigas com pinças, **bonus black jack** seguida, coloque as vegetais **bonus black jack** um prato. Molhe as vegetais com os sucos cozinhados que ira se acumular no fundo da camara do forno de ar, **bonus black jack** seguida, adicione a roquete e Mexa para alongar.

Servir

Se você gosta de tarta de limão, vai adorar esta. Ela atinge as mesmas notas, mas é ainda mais fragrante e fruity, graças a todos os maracujás, limão e a base de bolacha de gengibre crocante. A nata condensada é uma das melhores coisas que vem **bonus black jack** uma lata e eu acolho qualquer oportunidade de usá-la. Incorporá-la na mistura ajudará esta tarte a assar muito mais rápido do que uma tradicional creme, e traz uma textura cremosa, sedosa encantadora.

## Tarte de maracujá e gengibre

Preparação **20 min**

Cozinhar **25 min**

Resfriar **2 hrs**

Serve para **8**

Para a base

**200g de bolachas de gengibre**

**80g de manteiga sem sal** , derretida

**1 colher de sopa de açúcar granulado**

Para o recheio

**4 gemas de ovo grandes**

**100ml de sumo de maracujá** , passado por uma peneira de 10-12 maracujás, sementes reservadas

**Raspas e suco de 2 limões**

**¼ de colher de chá de sal**

**397g lata leite condensado**

**150ml de nata morna**

Pré-aqueça o forno a 190C (170C fan)/375F/gás 5, e cubra a base de uma forma solta de 23cm com papel vegetal.

Para a base, esmague as bolachas **bonus black jack** uma sacola de plástico (ou use uma processadora de alimentos) até que estejam quase polvilhadas. Coloque as migalhas **bonus black jack** um tigela grande, adicione o manteiga derretida e açúcar, e misture bem para cobrir. Pressione a mistura de biscoito na base da forma molhada, então assar por 10-12 minutos, até que as bordas pareçam levemente torradas. Remova e deixe esfriar um pouco. Diminua a temperatura do forno para 160C (140C fan)/325F/gás 3.

Para o recheio, coloque as gemas de ovo, sumo de maracujá, suco e casca de limão, e sal **bonus black jack** uma tigela e misture para combinar. Tempere com o leite condensado e misture novamente até ficar suave. Despeje a mistura de recheio sobre a base de biscoito, então assar por 13-16 minutos, até que a creme esteja definida com um leve balanceio no meio. Deixe esfriar completamente, então resfrie por uma a duas horas.

Para fazer a cobertura, bata levemente a nata até formar pontas moles, então espalhe montes na tarte. Cubra com algumas das sementes de maracujá reservadas, então corte e sirva.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bonus black jack

Palavras-chave: **bonus black jack - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-11