

Realizando el postre favorito: Pots de crema con mantequilla morena y miel

Hay una pub en el este de Londres que sirve uno de mis postres favoritos de todos los tiempos. La tarta de mantequilla morena y miel de The Marksman es rica, crujiente y llena de profundidad – ¡todo lo que siempre has deseado de una tarta dulce! Aquí, he intentado recrear su sabor en forma de pots de crema para servir al final de una deliciosa cena con una gratificante gratitud de chocolate amargo de alta calidad.

Pots de crema con mantequilla morena y miel

¡Todo el placer de mi tarta favorita, sin tener que hacer masa!

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo de configuración: 2 horas +

Rinde: 6

350 ml de crema doble

200 ml de leche entera

Una pizca de **sal marina en escamas**

80 g de miel líquida más oscura

60 g de mantequilla sin sal

3 yemas de huevo 20 g de almidón de maíz

20 g de chocolate oscuro

Sal marina en escamas, para servir

Vierta 200 ml de crema doble en una cacerola con la leche, la sal y la miel, coloque la cacerola a fuego medio y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que justo comience a hervir. Retire la cacerola del fuego inmediatamente.

Derrita la mantequilla en una segunda cacerola a fuego medio, revuelva suavemente para evitar que las partículas de leche se quemen demasiado rápido y cocine hasta que desprenda un aroma de nueces y las partículas de leche se doren. Retire la cacerola del fuego (debe tener 40 g de mantequilla morena).

En un tazón grande, bata las yemas de huevo, la mantequilla morena y el almidón de maíz hasta obtener una mezcla suave y homogénea, luego vierta lentamente la mezcla de crema caliente, batiendo continuamente hasta que esté combinada.

Vierta la mezcla de crema en la cacerola, vuelva a colocar la cacerola a fuego medio y cocine, batiendo constantemente, hasta que esté espesa y espumosa.

retire la cacerola del fuego, luego bata en la crema restante hasta que esté completamente incorporada. Utilice una licuadora o una batidora de inmersión para emulsionar.

Vierta la crema en cantidades iguales en vasos de servicio o ramequines, luego colóquelos en el refrigerador para que se asienten durante al menos dos horas, o hasta que estén firmes. Una vez que están

Agora, os cafés e caminhos do parque de diversões Asda'a estão obscurecidos por centenas dos abrigos que foram colocados **códigos betano** alguns meio milhão recém-deslocados para esta faixa arenosa da costa perto das cidades Khan Younis.

Massa al-Arbeed, 10 anos de idade tinha acabado a **códigos betano** chegada da cidade com o irmão e mãe.

"Tivemos que deixar muito para trás porque talvez seja a sexta vez **códigos betano** qual nos mudavamos", disse Al-Arbeed ao Guardian.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: códigos betano

Palavras-chave: **códigos betano - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-10