

quina hoje # Aplicativos de bingo realmente pagam dinheiro de verdade: pontuação das apostas esportivas

Autor: [symphonynn.com](https://www.symphonynn.com) Palavras-chave: quina hoje

Tres veces campeona de la WNBA, Candace Parker, anuncia su jubilación

La tres veces campeona de la WNBA Candace Parker anunció su jubilación en una publicación en las redes sociales del domingo.

La jugadora seleccionada en primer lugar en el draft de la WNBA de 2008 jugó 16 temporadas en la liga con los Los Angeles Sparks, Chicago Sky y Las Vegas Aces.

"Prometí que nunca engañaría al juego y que lo dejaría en mejor lugar del que lo encontré", dijo Parker en Instagram. "El competidor en mí siempre quiere uno más, pero es hora. Mi CORAZÓN y mi cuerpo lo sabían, pero necesité darle tiempo a mi mente para aceptarlo".

"Esta pretemporada no ha sido divertida con un pie que no coopera. No es divertido jugar con dolor (10 cirugías en mi carrera) no es divertido saber lo que podrías hacer, si solo...no es divertido escuchar 'ella no es la misma' cuando sé por qué, no es divertido aceptar el hecho de que necesitas otra cirugía".

La dos veces MVP de la WNBA se retira como dos veces medallista de oro olímpica. La jugadora de 38 años fue nombrada en el Top 20 a los 20 y W25, una colección de los 25 mejores y más influyentes jugadoras en la historia de la WNBA. Durante su carrera, Parker fue una once veces jugadora All-WNBA y siete veces All-Star de la WNBA.

Lideró a los Sparks a once apariciones en los playoffs en sus 13 temporadas con el equipo, culminando en un campeonato de la WNBA en 2024. En su primera temporada, Parker se convirtió en la primera jugadora en la historia de la WNBA en ser nombrada Novata del Año y Jugadora Más Valiosa en la misma temporada en 2008.

Regresó a su equipo de la ciudad natal en 2024, firmando con el Sky como agente libre y llevando al equipo a su primer campeonato de la WNBA en la primera de dos temporadas con el equipo.

"Los mates. Las asistencias. Los rebotes. Los tapones. La sonrisa. La seguridad en sí misma. Los recuerdos que Candace Parker creó para una generación de fanáticos del baloncesto femenino permanecerán grabados en nuestra conciencia colectiva para siempre, pero ha dado mucho más al juego más allá de sus logros y estadísticas", dijeron los Aces en un comunicado.

"Aunque la mayor parte de su carrera se jugó con uniformes rivales, tuvimos la suerte de tenerla como parte de nuestro equipo campeón el año pasado. Estamos tristes de que no forme parte de nuestras aspiraciones de tres veces campeonas, pero esperamos con ansias darle la bienvenida a Candace de regreso a Las Vegas como alumna de los Aces, y no podemos esperar a ver qué ofrece el próximo capítulo de su vida".

Durante su carrera universitaria, Parker llevó a las Lady Vols de Tennessee a dos títulos nacionales de la NCAA, en 2007 y 2008. Fue nombrada la Jugadora Más Valiosa del Torneo de la NCAA en ambas ocasiones.

Más recientemente, Parker ha trabajado como analista y comentarista

W oensdag, 23 de fevereiro de 2024

Fazendo bolos: bolo de maçã e canela no Air Fryer

Quando se trata de assar, as pessoas geralmente se baseiam **quina hoje** receitas. Muitos bolo são feitos de forma automática desta forma, mas usar um assador de ar nos trouxe de volta às bases. Hoje, a receita, que está entre um pudim e um bolo, foi um bom exercício para entendermos nossa nova peça de cozinha, conferindo regularmente enquanto cozinha para entender como o assador de ar funciona como uma ferramenta para assar. O resultado é delicioso!

Espero que a receita de hoje, bolo de maçã e canela no assador de ar, lhe seja útil. Você pode deixar o bolo esfriar completamente e servi-lo **quina hoje** fatias soltas, mas ele está no seu melhor fresco do assador de ar, quando as maçãs ainda estão quentes, a massa um pouco pegajosa e as groselhas cheias e sucosas. Isso significa servir com colheres **quina hoje** vez de cortar o bolo (nunca é uma má ideia), e tigelas **quina hoje** vez de pratos (também).

Tempo de preparo e cozimento

- 15 minutos de preparo
- 20 minutos de cozimento

Rendimento

4 porções

Ingredientes

- 80g de açúcar granulado
- 60ml de azeite de oliva
- 1 ovo
- 1 maçã, com casca, sem sementes e cortada **quina hoje** pequenos pedaços
- 80g de farinha de trigo integral
- ½ colher de chá de canela **quina hoje** pó
- ½ colher de chá de fermento **quina hoje** pó
- Uma pitada de sal
- Raspas finas de 1 laranja ou limão
- 30g de groselhas secas
- Manteiga, para untar

Para servir (opcional)

- Creme de baunilha gelado
- Creme de leite duplo

Coloque o açúcar e o azeite **quina hoje** um recipiente e, com um pequeno laminador de mão, misture para combinar. Adicione o ovo, bata para formar uma pasta homogênea, **quina hoje** seguida, adicione todos os demais ingredientes, exceto a manteiga e misture bem para combinar.

Unte levemente uma pequena forma redonda que caiba no compartimento do seu assador de ar - nós usamos uma de 19 cm de diâmetro. Transfira a mistura para a forma untada, e use uma espátula para nivelar a superfície uniformemente.

Defina o assador de ar para função assar a 170C e cozinhe por 20 minutos. Abra o compartimento para verificar se não está escurecendo demais - a superfície deve ficar marrom escuro (se preferir mais claro, cubra a superfície com um pedaço pequeno de alumínio e assar por mais 7 minutos a 160C com a função assar).

Servir o bolo quente com uma boa colher de creme de baunilha gelado e um pouco de creme de leite para encher.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: quina hoje

Palavras-chave: **quina hoje # Aplicativos de bingo realmente pagam dinheiro de verdade: pontuação das apostas esportivas**

Data de lançamento de: 2024-08-22