

site blaze com - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: site blaze com

Wout van Aert vence novamente na Vuelta a España, enquanto Ben O'Connor mantém a liderança geral

Wout van Aert conquistou **site blaze com** segunda vitória de etapa nesta edição da Vuelta a España na sexta etapa, enquanto Ben O'Connor manteve uma vantagem confortável na classificação geral.

Van Aert adicionou à **site blaze com** vitória na terceira etapa com outra exibição dominante para vencer a sétima etapa. O ciclista belga sprintou para reivindicar a vitória de etapa **site blaze com** quatro horas e 15 minutos. Mathias Vacek (Lidl-Trek) ficou **site blaze com** segundo, enquanto o espanhol Pau Miquel Delgado (Kern Pharma) ficou **site blaze com** terceiro.

This came about when we were trying to come up with a Valentine's Day cocktail (a spin on the hanky panky seemed appropriate somehow!) that would also help us use up a glut of rhubarb we had in the kitchen at the time. And it's still on our drinks list today. We replaced the usual gin with vodka, so as not to overwhelm the predominant rhubarb flavour, and used dry vermouth and homemade rhubarb syrup instead of sweet red vermouth.

Cóctel de Hanky Panky con Rhubarb

Sirve para 1

Para el almíbar de ruibarbo (rico para 5-6 porciones)

- 250g de ruibarbo cortado en trozos
- 125g de azúcar

Para el cóctel

- 25ml de vodka – we like the East London Liquor Co's
- 25ml de vermouth seco – we use Dolin
- 50ml de almíbar de ruibarbo – ver arriba y método
- 1 chorrito de Fernet-Branca , para terminar

Cómo hacer el almíbar

Para hacer el almíbar, coloca el ruibarbo, el azúcar y 250ml de agua fría en una cacerola, hierva a fuego lento y deja que se cocine suavemente durante aproximadamente 20 minutos. Apaga el fuego, déjalo enfriar, luego cuélalo en un frasco limpio. Sella y guárdalo en el refrigerador durante hasta un mes (o congela durante hasta tres meses).

Preparación del cóctel

Para preparar el cóctel, mide el vodka, el vermouth y el almíbar en un vaso boston lleno de hielo, luego revuelve durante 20 segundos. Cuela en una copa helada, agrega una gota de Fernet

(aproximadamente 5 ml), espera a que forme un hermoso anillo alrededor de la parte superior del cóctel, ¡y sirve!

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: site blaze com

Palavras-chave: **site blaze com - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-10