

# vbet review

Autor: [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com) Palabras-clave: vbet review

---

## Resumo:

**vbet review : Inscreva-se em [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com) e alcance a grandeza nas apostas! Ganhe um bônus de campeão e comece a vencer!**

. echeques ou aplicativos para mudança do dinheiro são permitidos pagamento a de o. regras

---

## conteúdo:

## vbet review

Todos los frutos de piedra, encuentro que las ciruelas están un poco subestimadas, pero me encantan, no solo porque son bastante versátiles y funcionan especialmente bien en pasteles. Aquí, he cocinado las ciruelas con jengibre hasta ablandarlas para un relleno rápido y confitado. La mantequilla morena en la buttercream es el ingrediente no tan secreto que hace que todo sepa infinitamente mejor, aportando sabores cálidos y caramelo a la torta mantecillosa.

## Torta de ciruelas y mantequilla morena

Preparación **10 min**

Cocción **45 min**

Sirve para **12**

Para la esponja

**330g harina común**

**290g azúcar glas**

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

**½ cucharadita de sal**

**180g de mantequilla sin sal**, ablandada

**3 huevos grandes**

**150ml de leche**

**1½ cucharaditas de pasta de vainilla**

Para las ciruelas

**3 ciruelas**

**40g de azúcar moreno**

**20g de jengibre fresco**, pelado y rallado

Para la buttercream de mantequilla morena

**250g de mantequilla sin sal**

**200g de azúcar glas**

**¼ de cucharadita de sal**

**3 cucharadas de leche**

Caliente el horno a 180C (160C ventilador)/350F/gas 4, y engrase y forre dos moldes para pasteles de 20 cm.

Ponga la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un gran tazón y mézcle para combinar. Agregue la mantequilla, luego bata a una velocidad media hasta que la mezcla tenga la consistencia de migas de pan.

Agregue los huevos, mézcle hasta que estén justo combinados, luego vierta la leche y la pasta de vainilla y bata por un minuto más, hasta obtener una masa suave. Vierta esto en los moldes preparados y hornee durante 25-30 minutos, hasta que un palillo insertado en el medio salga limpio. Retire y deje que las tortas se enfríen completamente en sus moldes.

Para el relleno, corte las ciruelas a la mitad y retire las semillas, luego pique groseramente la fruta. Ponga las ciruelas picadas en una cacerola pequeña con el azúcar y el jengibre, caliente suavemente hasta que el fruto se ablande y se descomponga, luego retire del fuego y dejar enfriar.

Pruebe esta receta y muchas más en la nueva aplicación Feast: escanee o haga clic aquí para su prueba gratuita.

Para hacer la buttercream, derrita la mantequilla en una cacerola a fuego lento, luego continúe cocinándola hasta que la mantequilla adquiera un color ámbar profundo y huela fragante y nuez. Retire del fuego, luego vierta en un tazón resistente al calor, incluidos todos los residuos morenos, y déjelo enfriar. Una vez enfriado, enfriar en el refrigerador hasta que tenga la consistencia de mantequilla ablandada.

Ponga la mantequilla enfriada en un tazón, luego bata la azúcar glas y la sal hasta que esté suave y esponjoso. Agregue la leche y bata brevemente para combinar.

Para ensamblar, unt ``python e las tortas juntas con una capa de la buttercream y la mayor parte del relleno de ciruelas. Extienda el resto de la buttercream sobre la parte superior y termine con las ciruelas restantes. ``

O Guardian é editorialmente independente. E queremos manter o nosso jornalismo aberto e acessível a todos, mas precisamos cada vez mais dos nossos leitores para financiarmos os trabalhos que desenvolvemos

Apoio The Guardian

---

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: vbet review

Palavras-chave: **vbet review**

Data de lançamento de: 2024-10-04