

bet bola aposta online - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: bet bola aposta online

Como fazer macarons de chocolate caseiro

Quando eu enfrentei os macarons pela primeira vez, **bet bola aposta online** 2012, eles haviam acabado de se tornar o sucesso do dia na pastelaria - de séries de TV americanas adolescentes glamourosas como Gossip Girl a filiais francesas da McDonald's, esses pequenos sanduíches de merengue coloridos pareciam estar **bet bola aposta online** todos os lugares. Hoje **bet bola aposta online** dia, eles se sentem especialmente mais uma vez, especialmente se você mesmo manuseou a boqueteira.

Tempo de preparo: 40 minutos

Tempo de cozimento: 15 minutos

Quantidade: Cerca de 10

65g de amêndoas moídas

85g de açúcar de confeitiro

25g de cacau **bet bola aposta online pó**

75g de claras de ovo – ou seja, de 2-3 ovos

Uma pitada de sal

60g de açúcar granulado

Para o ganache

100g de nata

100g de chocolate negro

20g de manteiga

Uma pitada de sal marinho

1 Faça o ganache

Ferva a creme **bet bola aposta online** uma panela pequena até ficar quente, mas não fervendo. No ínterim, quebre o chocolate **bet bola aposta online** pedaços grossos.

Adicione o chocolate picado à creme quente, deixe por um par de minutos enquanto você picar o manteiga grossamente, então misture o chocolate na creme até ficar suave. Adicione gradualmente o manteiga e uma pitada de sal, então deixe de lado para esfriar e engrossar.

2 Trace circles no papel manteiga

Forre uma grande bandeja de hornear plana com papel manteiga. Coloque um cortador de massa (ou algo circular) de aproximadamente 3,5 cm de diâmetro na papel e trace um contorno com caneta esferográfica escura ou tinta, então repita, espaçando os círculos a 2 cm de distância - você precisará de cerca de 20 no total, então, se não couberem todos **bet bola aposta online** uma prancha, prepare uma segunda prancha.

3 Prepare uma boqueteira

Corte um pedaço de papel do mesmo tamanho e coloque-o sobre o primeiro - você deve ser capaz de ver os círculos (ou seja, **bet bola aposta online** planta) através dele; esse segundo pedaço de papel impedirá que a lápis ou tinta manche os macarons. Prepare uma boqueteira

com um bico de aproximadamente 1 cm (ou corte um buraco de 1 cm no fundo de uma descartável).

4 Comece com a base

Coloque as amêndoas **bet bola aposta online** um processador de alimentos ou limpador de especiarias e moe para uma pó muito fino. Peneire o pó de amêndoas, juntamente com o açúcar de confeitiro e o cacau **bet bola aposta online** pó, através de um peneiro fino, **bet bola aposta online** um tigela.

Repita este peneiramento, para que os três estejam bem combinados - não há lugar para esconder os grãos **bet bola aposta online** macarons, então isso vale a pena o esforço.

5 Bata as claras de ovo

Use um lento misturador ou batedores elétricos para bater as claras de ovo com uma pitada de sal até que mantenham a forma, então bata o açúcar granulado a uma colher de chá de cada vez.

Continue batendo **bet bola aposta online** alta velocidade até que as claras de ovo estejam firmes o suficiente para virar o tigela sem cair - verifique a consistência regularmente, para que você não os sobre batê.

6 Misture os ingredientes secos

Misture os ingredientes secos peneirados com uma grande colher de metal, então bata a mistura novamente até que ela apenas caia do lambe-lambe: se for muito espessa, será difícil colocá-la **bet bola aposta online** forma.

Não se preocupe **bet bola aposta online** bater muito ar - você não quer muito ar preso nas conchas de macarons.

7 Coloque **bet bola aposta online** formato circular

Coloque a mistura **bet bola aposta online** uma boqueteira, então coloque-a cuidadosamente nos círculos que você pode ver através do papel superior.

Levante a bandeja e deixe cair **bet bola aposta online** uma superfície de trabalho algumas vezes, então deixe descansar por cerca de 30 minutos, até que os macarons se sintam secos ao toque **bet bola aposta online** vez de pegajosos. No ínterim, aquecer o forno para 180C (160C ventilador)/390F/gas 4.

8 Asse os macarons

Asse os macarons por 15-17 minutos, até que estejam firmes, abrindo a porta do forno brevemente algumas vezes durante a cozimento para deixar sair o vapor.

Uma vez que estejam certamente cozidos, retire o papel com macarons para uma superfície fria para impedi-los de cozinhar a mais, então deixe esfriar completamente no papel. Uma vez frio, retire cuidadosamente os macarons do papel - eles devem ser removidos facilmente.

9 Sanduíche com ganache

Combine pares de macarons do mesmo tamanho, então, usando uma pequena paleta ou colher, coloque cuidadosamente o ganache fatiado entre eles.

Os macarons podem ser comidos imediatamente, mas para o textura caracteristicamente macia, armazená-los **bet bola aposta online** algum lugar frio, ou no frigorífico, por 24 horas e trazê-los de volta à temperatura ambiente antes de servir.

18o (NB: esta não é necessariamente a previsão de Nick Ames, mas sim o número médio das dicas dos nossos 7 escritores)

Posição da última temporada:

2o, Campeonato

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: bet bola aposta online

Palavras-chave: **bet bola aposta online - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-23