

# bet pt eurowin - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: bet pt eurowin

---

Nicola Jennings sobre o desastre do Dia D de Rishi Sunak – desenho animado

Estas miniaturas bizcochos son mi especialidad en fiestas al aire libre. El pastel de avispa en miniatura es un postre alemán, una masa fermentada rellena de crema pastelera y cubierta con almendras caramelizadas. Mi versión en miniatura es deliciosamente sencilla, cambiando la cobertura tradicional por solo unas pocas almendras fileteadas, y es la opción perfecta para preparar con anticipación y llevar a una barbacoa o picnic.

## Pequeños pasteles de abeja con frambuesas

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **25 min**

Sirve **12**

**150g de mantequilla sin sal**, ablandada

**50ml de leche entera**

**120g de azúcar moreno**

**2 huevos**

**30g de miel**

**180g de harina para todo uso con levadura**

**Una pizca de sal**

**120g de frambuesas**

**40g de almendras fileteadas**

**Azúcar glas** para espolvorear

Precaliente el horno a 185C (165C ventilador)/360F/gas 4½, y engrase un molde para muffins de 12 agujeros, o línelo con cápsulas de papel.

En un tazón, bata la mantequilla ablandada, la leche y el azúcar hasta que estén pálidos y esponjosos. En un segundo tazón, bata ligeramente los huevos, luego agréguelos poco a poco a la mezcla de mantequilla y azúcar, batiendo bien después de cada adición. Agregue la miel, revuelva hasta que esté bien combinada, luego tamice la harina y la sal. No sobre mezcle. Incorpore suavemente las frambuesas a la masa, teniendo cuidado de no aplastarlas demasiado.

Reparta uniformemente la masa entre los agujeros del molde para muffins, llenando cada uno aproximadamente hasta las dos terceras partes, luego cubra cada pastel con una generosa cantidad de almendras fileteadas.

Hornee durante 20-25 minutos, o hasta que los pasteles estén dorados y reboten cuando se presionen ligeramente. Retire los pasteles del horno, déjelos enfriar en el molde durante unos minutos, luego retírelos y transfiera a una rejilla para que se enfríen por completo. Una vez enfriados, espolvoree los pasteles con azúcar glas y sirva.

---

### Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: bet pt eurowin

Palavras-chave: **bet pt eurowin - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-24