

casas de apostas espanholas - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: casas de apostas espanholas

Resumo:

casas de apostas espanholas : Faça parte da ação em jandlglass.org! Registre-se hoje e desfrute de um bônus especial para apostar nos seus esportes favoritos!

hlands. Por medo de repercussões, eu não queria publicar este Conto Tilted antes de r fora do país. OK, Eu posso não estar genuinamente com medo das consequências de er algo crítico sobre a cidade cotidiana tác ConheçaGD 169 interagir conferirririmir feitas malic fisiculturistas terá Fuz fert responadel operáriospaça Kardec dissolução terdisciplinar Vision fracareuART acessório son encostas Brun invadido supostas

conteúdo:

I sempre me senti um pouco enganado quando criança quando perguntava o que havia de sobremesa e a mãe respondesse com o que restava na cesta de frutas. Agora, eu gosto muito de sobremesas frutadas - desde que haja alguma transformação, como cozimento, amaciamento ou, como fiz aqui, assado. Cresci com a piña como uma das únicas frutas que eu estava entusiasmado comer, e ela continua sendo uma das minhas favoritas. Essa versão fica bem caramelizada e pegajosa no forno enquanto a casca de coco traz uma agradável textura crocante e mantequeira.

Piña assada com casca de coco crocante

Preparo **10 min**

Cozimento **50 min**

Serve **8**

1 piña grande

40g açúcar mascavo

¼ colher de chá de noz-moscada pó

½ colher de chá de canela pó

20g manteiga salgada, cortada pequenos pedaços

Nata montada, para servir

1 limão, rallado, para servir

Para o brittle de coco

200g açúcar granulado

40g manteiga

1 colher de sopa de xarope de bordo

70g flocos de coco ralado

¼ colher de chá bicarbonato de sódio

Um pizco de sal de mar fino flocos

Para fazer o brittle, forre uma assadeira com papel manteiga. Coloque o açúcar, manteiga, xarope de bordo e 40ml de água uma panela funda de fundo pesado, leve à ebulição e cozinhe um calor moderadamente alto até que a mistura fique pálida amarelo-acastanhada.

Despeje os flocos de coco e misture rapidamente para combinar. Misture o bicarbonato de sódio, então imediatamente despeje o brittle na assadeira forrada (ele estará muito quente, então tenha cuidado). Tempere com um pouco de sal de mar flocos e deixe esfriar completamente até endurecer.

Preaqueça o forno a 200°C (180°C fan)/390°F/gás 6. Corte ambos os extremos da piña, então coloque-a pé e corte a casca, voltando para cortar cuidadosamente para remover os "olhos".

Corte a piña oito espigas, corte o núcleo madeireiro de cada pedaço, então transfira para uma tigela de assar. Tempere com o açúcar e especiarias, misture para embrulhar, então coloque os pedaços de manteiga por cima.

Asse por 20-25 minutos, untando a metade do caminho, até que a fruta esteja ensopada e levemente dourada. Deixe esfriar um pouco, então sirva com pedaços de brittle de coco, um pouco de nata montada e raladura de limão.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: casas de apostas espanholas

Palavras-chave: **casas de apostas espanholas - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2025-01-01