

roleta da fortuna - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org **Palavras-chave:** roleta da fortuna

Um bolo de tres leites durante o verão é uma delícia. Para um bolo feito de três leites – evaporado, condensado e leite integral – essa clássica latino-americana é surpreendentemente refrescante. Sempre que tenho vontade, minha mente vagueia para a criação da minha amiga Terri Mercieca (fundadora do Happy Endings): o sanduíche de sorvete de tres leches. Imagine uma delicada bolo amarelo abraçando camadas de sorvete e doce de leite decadente. É um nocaute rápido! Ou, para um projeto um pouco mais, faça a receita de hoje.

Bolo de tres leches e morangos

Preparo **25 min**

Cozer **30 min**

Resfriar **4 h+**

Sirve **8-10**

Para o bolo

4 ovos

Uma pincelada grande de sal

150g açúcar mascavo

130g farinha de trigo

1 cte de fermento pó

50g de manteiga sem sal

Para a mistura de leite

410ml lata leite evaporado

200g leite condensado, mais 60g para o topper

100ml leite integral

Para o topper

300ml nata montada dupla

250g morangos, cascas e metade

Aqueça o forno para 195C (175C ventilador)/380F/gás 5½. Em uma tigela de batidora de pau ou usando uma tigela grande com um laminador elétrico, bata os ovos, o sal e o açúcar até ficarem claros, grossos e esponjosos – cerca de 15 minutos uma velocidade média.

Em um tigela à parte, misture a farinha e o fermento pó, então derreta a manteiga.

Em três etapas, polvilhe a mistura de farinha sobre a mistura de ovos e misture suavemente até que não haja grãos. Despeje o manteiga derretida na tigela três etapas, misturando após cada adição.

Despeje a massa uma tigela de 18cm x 28cm x 5cm (não é necessário untar ou forrar) e espalhe uniformemente. Cozinhe por 25-30 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo. Remova o bolo do forno e deixe esfriar completamente.

Uma vez que o bolo esteja frio, bata os leites evaporado, condensado e integral uma panela até que estejam bem combinados. Aquecer até fervente, então retire do fogo. Fura buracos toda a superfície do bolo usando um espetinho ou garfo. Em seguida, enquanto o leite ainda estiver quente, regue-o lentamente sobre o bolo, permitindo que se absorva nos buracos. Cubra o bolo e refrigere por pelo menos quatro horas, ou idealmente à noite, para que possa absorver completamente o leite. Para fazer o topper, bata a nata montada dupla e o leite condensado uma tigela até que formem picos macios. Uma vez que o bolo esteja gelado, espalhe a nata montada

uniformemente por cima. Disponha os morangos por cima, então sirva o bolo gelado.

A polícia fez 378 prisões desde que a violência eclodiu na semana passada, com manifestantes incendiando uma biblioteca saques de lojas - além da invasão dos hotéis onde os requerentes refúgio.

Uma multidão de extrema direita tentou incendiar o Holiday Inn Express Rotherham no domingo, enquanto as pessoas estavam dentro. Alguns manifestantes mascarados arremessaram pedaços de madeira e garrafas para fora do local; 12 deles ficaram feridos na ação contra policiais que foram atingido por um incêndio pulverizado nos últimos dias ndia:

Neil Basu, ex-chefe de contraterrorismo da Grã Bretanha disse acreditar que o ataque deve ser tratado como um ato terrorista ao condenar os manifestantes por serem "bullies e covardes".

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: roleta da fortuna

Palavras-chave: **roleta da fortuna - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-30