

bwin 0027 - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: bwin 0027

Esta é a receita de "bolo" mais fácil que fiz um bom tempo, e é uma ótima receita para não-panificadores. Coloquei bolo entre aspas, porque a receita é realmente baseada numa antiga receita americana de cobbler que uma massa é feita muito facilmente misturando farinha, leite, açúcar e fermento pó, colocando-a numa panela quente com manteiga derretida e cerejas, então assando até dourar. É uma coisa muito informal que resulta numa crosta macia e gostosa, um centro macio - e um cozinheiro caseiro muito feliz.

Bolo de cereja muito fácil com creme de pistache

A creme de pistache é maravilhosa para uma ocasião especial, mas ela significa que você precisa comprar alguma pistache pronta, então é um pouco cara - se você preferir, serve este com sorvete de baunilha vegano ou creme fraiche para abaixar os custos (e o esforço). Você precisará de uma frigideira ova-fogão de 26 a 28 cm de largura, então, se a sua for menor, você pode precisar aumentar um pouco o tempo de assadeira.

Preparo **5 min**

Cozimento **45 min**

Serve **6**

300g cerejas congeladas, descongeladas

1 laranja, raspas finamente picadas, então o suco para obter 2 colheres de sopa

150g açúcar de cana

150g farinha de trigo

1½ colheres de chá de fermento pó

¼ colher de chá de sal marinho fino

140g leite de aveia integral

½ colher de chá de paste de baunilha

120g manteiga sem sal vegana

Para a creme de pistache (opcional)

120g manteiga de pistache

1 colher de sopa de suco de limão

1 colher de sopa de azeite de oliva

2 colheres de sopa de xarope de agave

Uma pitada de sal

Aquecer o forno a 200C (180C fan)/390F/gás 6. Em uma tigela média, misture as cerejas com o suco de laranja. Em uma segunda tigela, misture a casca de laranja, o açúcar de cana, a farinha de trigo, o fermento pó e o sal, então misture o leite e a paste de baunilha, e bata novamente. Despeje metade das cerejas e todo o suco de laranja na massa.

Tente esta receita e muitas outras das receitas de Meera no novo aplicativo Festim: [clique aqui para sua versão de teste grátis.](#)

Derreta a manteiga numa frigideira ova-fogão à fogo médio e, uma vez que esteja fervendo, coloque a massa - não mexa-a na manteiga, no entanto. Espalhe uniformemente as cerejas restantes sobre a parte superior, então assar por 30 minutos, até dourar.

Enquanto o bolo está cozinhando, faça a creme de pistache, se usar. Coloque todos os ingredientes e 50g de água num pequeno liquidificador (ou use um liquidificador de pau) e bata até ficar leve e macio.

Quando o bolo estiver pronto, sirva-o imediatamente com bolinhas de creme de pistache (ou sorvete de baunilha/creme fraiche) do lado.

Os socorristas estavam lutando para chegar à área, no distrito rural de Wayanad porque as pontes haviam desmoronado e estradas tinham sido varridas. Autoridades estaduais disseram que mais 400 famílias ficaram presas aldeias remotas a única estrada conectando-as ao resto do Kerala tinha sido cortada!

"O tempo está muito ruim, mas estamos tentando fazer tudo o que pudermos", disse Veena George.

Mais de 70 pessoas ficaram feridas, e imagens da televisão mostraram água jorrando por áreas residenciais amplamente danificadas.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: bwin 0027

Palavras-chave: **bwin 0027 - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-29