

como fazer saque no sportingbet - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: como fazer saque no sportingbet

Rishi Sunak sobre o apocalipse eleitoral de Lillie – desenho animado

Resumo: Receita de Tartaleta de Frutas com Filo

A receita a seguir é uma deliciosa tartaleta de frutas feita com pasta filo. Ela é fácil de fazer e pode ser personalizada com diferentes frutas conforme a estação do ano.

Ingredientes:

- 6 folhas de pasta filo
- 80g de manteiga
- 125g de açúcar granulado
- 250ml de creme duplo
- 100g de mascarpone
- Várias gotas de extrato de baunilha
- 200g de cerejas sem rabos e sementes
- 100g de morangos
- 8 ramos de groselhas vermelhas (opcional)

Instruções:

1. Descongele as folhas de pasta filo e corte-as folhas de aproximadamente 25cm x 30cm.
2. Derreta a manteiga uma panela pequena.
3. Pese o açúcar granulado.
4. Pré-aqueça o forno a 200C/gás marcado 6 e coloque uma placa de assade no prato do meio.
5. Coloque uma placa de assade com papel para assar.
6. Coloque uma folha de pasta filo na placa de assade e pincele-a generosamente com manteiga derretida. Espalhe aproximadamente 2 colheres de sopa generosas de açúcar granulado sobre a pasta filo, então cubra com outra folha de pasta filo, pincele com manteiga e espalhe mais açúcar granulado. Repita este processo até usar toda a pasta filo, manteiga e açúcar.
7. Coloque a placa de assade no forno pré-aquecido e assar por 10-12 minutos até ficar crocante e dourada. Retire do forno, marque a pasta 16 retângulos, mas não separe-os. Deixe esfriar.
8. Bata suavemente o creme duplo até ficar firme o suficiente para formar picos macios. Misture o mascarpone com algumas gotas de extrato de baunilha e deixe no frigorífico para resfriar.
9. Retire os rabos e sementes de 200g de cerejas e misture com 100g de morangos.
10. Tenha prontos 8 ramos de groselhas vermelhas (opcional) ou use morangos extras.
11. Use um knife afiado, separe as pastas 16 retângulos. Coloque 8 das folhas de pasta no pisoeiro, então espalhe espessamente com a mistura de creme e mascarpone. Coloque as

- cerejas e morangos sobre a mistura de creme, então cubra com outra folha de pasta.
12. Termine com um ramo de groselhas vermelhas ou alguns morangos.
 13. Faça 8.
 14. Listo 1 hora.

Dicas:

- Sugiro morangos e cerejas, mas você pode substituir outras frutas macias à medida que chegam temporada. Morangos-de-silo seriam gloriosos, mas groselhas pretas também são bons, assim como fatias de pêssego ou nectarina maduros.
- Você pode fazer a pasta de açúcar antecipadamente e armazená-la um recipiente hermético. Ela ficará por um dia ou dois um lugar frio, mas não no frigorífico.
- Monte as tartaletas apenas no último minuto, para que a pasta filo fique crocante.

Siga Nigel no Instagram [bet 12](#)

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: como fazer saque no sportingbet

Palavras-chave: **como fazer saque no sportingbet - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-28