

plataforma de jogos online - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: plataforma de jogos online

Criando Deliciosos Doces Congelados Casa

Na ausência de uma máquina para sorvete, a granita é a solução mais óbvia para satisfazer suas necessidades de sobremesas congeladas. "Isso é o mais fácil", diz Kitty Travers, dona da La Grotta Ices Londres. "Tudo o que você precisa é uma bandeja e uma forquilha." Frutas como morangos sempre serão deliciosos na granita, mas Travers sugere sair do caminho trilhado e infundir um ou dois sacos de chá de jasmim um simples xarope de açúcar, combinando-o com suco de abacaxi fresco. Alternativamente, "remoque almôndegas água, depois moe com açúcar e casca de limão. Faça um xarope simples com grãos de café, adicione às almôndegas trituradas e congele."

Semifreddo e Parfait

Meias sobremesas congeladas, como semifreddo e parfait, também ganham destaque nesse momento. "Semifreddo é fácil, pode ser aromatizado com frutas, nozes ou chocolate e, o mais importante, fornece a textura suave do sorvete, mesmo sem máquina", diz Sophia Brothers, fundadora da Nonna's Gelato no leste de Londres. "Bata a nata dupla até chegar a picos macios, então faça uma meringue italiana combinando açúcar e água e levando à ebulição." Uma vez que isso atinja 121°C, misture-o a claras de ovo batidas: "Em geral, a meringue italiana funciona melhor com o dobro de açúcar relação às claras de ovo." Bata velocidade média até que a meringue esfrie, então adicione a nata montada e qualquer purê de fruta ou paste de nozes que lhe aprouver. "Eu gosto de morangos batidos com sumo de uva-espina, diz Brothers, que congela seus semifreddos à noite e serve bolinhas ou fatias.

Acessórios para Sorvete Comprado

Você poderia, claro, simplesmente accessorizar sorvete que já está seu congelador. "Coloque-o entre seus biscoitos favoritos e, oh!, um sanduíche de sorvete fácil", diz Terri Mercieca, dona de sanduíches de sorvete e sorvete móvel Happy Endings, cujo primeiro livro do mesmo nome acaba de sair. Brothers dá um passo adiante com um choc ice caseiro que o leva de volta às "memórias da infância de chocolate escorrendo pelas minhas mãos". Sim, você vai precisar de moldes, mas choc ices não poderia ser mais simples de fazer e são muito personalizáveis. "Derreta o chocolate uma tigela colocada sobre uma panela de água fervente, então pincele todos os moldes e coloque-os no frigorífico por 10 minutos." Espalhe o gelato (idealmente fresco, mas use o que tiver), embora ele esteja um pouco mole, para que seja moleável. "Você também pode adicionar diferentes sabores de sorvete, ou uma camada de biscoito ou esponja", adiciona Brothers. Pincele a base com mais chocolate derretido, então congele até ficar firme. "Desmolde e sirva com muita papa-calça!"

Outros Bons Acompanhamentos

Outras boas coisas para acompanhar o sorvete comprado são coberturas caseiras. "Macerar berries um pouco de açúcar, ou fazer um brittle ou molho de caramelo", sugere Mercieca. Itens derramáveis também valem a pena explorar, como *affogato* (o clássico dessert italiano de expresso derramado sobre uma bolinha de baunilha), espíritos (como conhaque ou uísque) ou molho de chocolate. No entanto, às vezes "fruta fresca baunilha gelada" é o suficiente para

Mercieca, e Travers concorda plenamente: "Um sundae com licores complementares, chantilly para diluir o sabor e fruta fresca tem tudo."

O Toco Final

Para o toque final, faça-o conserva, especialmente se o sorvete de chocolate estiver envolvido, diz Brothers: "Aqueça cerejas, açúcar, água e um pouco de suco de limão até ferver, então cozinhe até ficar parecido com xarope." Tire do fogo, adicione uma gota de extrato de amêndoa, então esfrie. "Mantenha no frigorífico, pronto para adicionar ao sorvete com uma colher de chantilly."

- Tem uma dilema culinária? Envie para [feasttheguardian](#)
- Descubra mais receitas de sobremesas dos seus cozinheiros favoritos na nova aplicação Guardian Feast, com recursos inteligentes para tornar a cozinha diária mais fácil e divertida. Inicie sua versão de teste gratuita hoje.

DePalma, ex-chefe do departamento de Toronto para o The Times continuou: "Ela retratou pessoas da cidade pequena muitas vezes no sudoeste rural Ontário que enfrentam situações torno das quais a fantástica aparência é um acontecimento cotidiano. Alguns dos seus personagens foram tão completamente desenvolvidos através gerações e continentes diferentes onde os leitores atingiram uma intimidade com eles geralmente só vem num romance completo."

[Leia:]

Alice Munro, ganhadora do Nobel e mestre da história curta morre aos 92 anos.

Informações do documento:

Autor: [jandlglass.org](#)

Assunto: plataforma de jogos online

Palavras-chave: **plataforma de jogos online - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2025-01-10