

Realizando el postre favorito: Pots de crema con mantequilla morena y miel

Hay una pub en el este de Londres que sirve uno de mis postres favoritos de todos los tiempos. La tarta de mantequilla morena y miel de The Marksman es rica, crujiente y llena de profundidad – ¡todo lo que siempre has deseado de una tarta dulce! Aquí, he intentado recrear su sabor en forma de pots de crema para servir al final de una deliciosa cena con una gratificante gratitud de chocolate amargo de alta calidad.

Pots de crema con mantequilla morena y miel

¡Todo el placer de mi tarta favorita, sin tener que hacer masa!

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo de configuración: 2 horas +

Rinde: 6

350 ml de crema doble

200 ml de leche entera

Una pizca de **sal marina en escamas**

80 g de miel líquida más oscura

60 g de mantequilla sin sal

3 yemas de huevo 20 g de almidón de maíz

20 g de chocolate oscuro

Sal marina en escamas, para servir

Vierta 200 ml de crema doble en una cacerola con la leche, la sal y la miel, coloque la cacerola a fuego medio y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que justo comience a hervir. Retire la cacerola del fuego inmediatamente.

Derrita la mantequilla en una segunda cacerola a fuego medio, revuelva suavemente para evitar que las partículas de leche se quemen demasiado rápido y cocine hasta que desprenda un aroma de nueces y las partículas de leche se doren. Retire la cacerola del fuego (debe tener 40 g de mantequilla morena).

En un tazón grande, bata las yemas de huevo, la mantequilla morena y el almidón de maíz hasta obtener una mezcla suave y homogénea, luego vierta lentamente la mezcla de crema caliente, batiendo continuamente hasta que esté combinada.

Vierta la mezcla de crema en la cacerola, vuelva a colocar la cacerola a fuego medio y cocine, batiendo constantemente, hasta que esté espesa y espumosa.

retire la cacerola del fuego, luego bata en la crema restante hasta que esté completamente incorporada. Utilice una licuadora o una batidora de inmersión para emulsionar.

Vierta la crema en cantidades iguales en vasos de servicio o ramequines, luego colóquelos en el refrigerador para que se asienten durante al menos dos horas, o hasta que estén firmes. Una vez que están

Relato dos Acontecimientos na Maratona de Boston de 2024

Vencedor com novo Recorde

O vencedor do maratona, Hug, capotou no grade dobrando 5 o pneu esquerdo, porém se recuperou imediatamente.

Hug concluiu 1 hora, 15 minutos e 33 segundos, estabelecendo um novo recorde 5 de pista 1 minuto e 33 segundos, conquistando sua 14ª vitória consecutiva maratonas importantes e sua 24ª vitória 5 geral.

Boston, centro das atenções

Esta edição marcou a 100ª aparição do maratona de Boston Hopkinton, como pontapé inaugural. A cidade 5 também prezou a vitória sobre as adversidades durante a maratona de Boston de 2013.

Como o local de início tradicional neste 5 dia feriado massachusetts, Patriots' Day, recordou-se as vítimas da maratona e o início da guerra revolucionária.

Competições com Glória e 5 Superação

Competições animadas são esperadas neste ano, com a participação de Heleen Obiri, duas vezes medalhista olímpica na categoria 5000 metros, 5 e Sarah Hall, que já foi premiada duas vezes corridas internacionais proeminentes.

No setor masculino, Evans Chebet, bicampeão defensor, procura 5 entrar na history do maratona triunfando três vezes seguidas, algo que não acontecia desde 2008.

Nossa seleção de atletas norte-americanos inclui 5 Emma Bates e Hellen Obiri como fortes candidatas.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: estrela bet primeiro deposito

Palavras-chave: **estrela bet primeiro deposito - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-07