

quennie slot - nsscr.ca

Autor: nsscr.ca **Palavras-chave: quennie slot**

l sempre me senti um pouco enganado quando criança quando perguntava o que havia de sobremesa e a mãe respondesse com o que restava na cesta de frutas. Agora, eu gosto muito de sobremesas frutadas – desde que haja alguma transformação, seja cozimento, maceração ou, como eu fiz aqui, assado. Cresci com a piña como uma das únicas frutas que eu queria comer, e ela ainda é uma das minhas favoritas. Essa versão fica bem caramelizada e pegajosa no forno enquanto o brigadeiro de coco traz uma crocância agradável e mantequeira.

Piña assada com brigadeiro de coco

Preparo **10 min**

Cozimento **50 min**

Serve **8**

1 piña grande

40g açúcar mascavo

¼ colher de chá de noz moscada

½ colher de chá de canela pó

20g manteiga salgada, cortada pequenos pedaços

Nata montada, para servir

1 limão, rallado, para servir

Para o brigadeiro de coco

200g açúcar

40g manteiga

1 colher de sopa de xarope de bordo

70g flocos de coco

¼ colher de chá bicarbonato de sódio

Uma pitada de sal marinho flocos

Para fazer o brigadeiro, forre uma assadeira com papel manteiga. Coloque o açúcar, manteiga, xarope de bordo e 40ml de água numa panela pesada, leve à ebulição e cozinhe fogo médio-alto até que a mistura fique pálida amarelada.

Despeje os flocos de coco e misture rapidamente para combinar. Misture o bicarbonato de sódio e imediatamente despeje o brigadeiro na assadeira forrada (ele estará muito quente, então tenha cuidado). Top com um pouco de sal marinho flocos e deixe esfriar completamente até endurecer.

Preaqueça o forno a 200°C (180°C ventilador)/390°F/gás 6. Corte os dois extremos da piña, então ponha-a de pé e corte a casca, voltando para cortar cuidadosamente para remover as "olhos". Corte a piña oito espessuras, corte o núcleo madeireiro de cada pedaço, então transfira para uma tigela para assar. Cubra com o açúcar e especiarias, misture, então cubra o topo com a manteiga.

Asse por 20-25 minutos, regando a meio caminho, até que a fruta esteja ensopada e ligeiramente dourada. Deixe esfriar um pouco, então sirva coberto com pedaços de brigadeiro de coco, um pouco de nata montada e raladura de limão.

O ar passou pelas pesadas portas douradas de um cassino Las Vegas enquanto elas se abriam, oferecendo uma lembrança do desastre que aconteceu silenciosamente no exterior. Mesmo quando o sol havia acabado a noite na metade de julho as temperaturas ainda estavam caindo abaixo dos 100oF (37C).

Espalhada de um oásis pavimentado no Mojave, esta metrópole do deserto sempre foi quente. Mas uma série brutal das ondas térmicas neste verão empurrou Sin City para o fogo mortal

fervido!

É difícil dizer de dentro dos edifícios frios e cavernosos que alinham o Las Vegas Strip, os quais se tornaram refúgio involuntariamente nos elementos do verão. Os turistas dispostos entrar labirinto das máquinas caça-níqueis ou na música pop flamejante podem passar horas perdidos num mundo alternativo longe da luz solar!

Informações do documento:

Autor: nsscr.ca

Assunto: quennie slot

Palavras-chave: **quennie slot - nsscr.ca**

Data de lançamento de: 2025-02-28