





atrás que eu zombava na plataforma Métro – era Uma das melhores sobremesas minha vida! Elegante e fácil com nozes assaradas agora reforçada; Minha versão nunca deixa para impressionar também o meu amor pela nostálgica crunch do mel Krispie - você mesmo Chocolate salgado e tortas de pecan.

Prep

30 min.

Chill.

4 horas ++

makes

6 4 5 7 9 8 0 3

Para a base

40g manteiga sem sal

80g chocolate escuro

, quebrado fakir slot pedaços.

40g Arroz Krispies

30g de nozes-pecãs assaradas.

, picado e mais seis deixou inteiro para terminar.

Sal marinho sal flacky,

Para o preenchimento de

120ml de leite integral

creme duplo 190ml

15g mel

4 gemas de ovo

(60g)

E-A

pitada de

sal escamoso

120g de chocolate ao leite

, quebrado fakir slot pedaços.

6 4 5 7 9 8 0 3

pecanas torrados,

, para terminar.

Comece com a base. Alinhe uma assadeira de papel à prova da graxa, fakir slot um bain-marie e mergulhe manteiga ou chocolate escuro numa tigela; misture os arrozais Krispie' picados pecan' (pitada) ao sal: Despeje o leite fundido sobre ingredientes secos para depois misturar bem na mistura!

Pressione a mistura para o assadeira forrada, fakir slot seguida use um cortador de biscoito redondo 712cm dividir-lo por seis porções pares. Transferir à geladeira e deixar que os fundamentos definir durante uma hora!

Experimente esta receita e muito mais no novo aplicativo Feast: digitalize ou clique aqui para fakir slot avaliação gratuita.

Para o recheio, aqueça leite e creme duplo fakir slot uma panela pequena até vaporizar. Em um recipiente bata as gemas de ovo com sal ou pitada do limão no forno; depois que estiver cozinhando ao ar livre coloque-as sobre os ovos batidos para sempre bater continuamente na massa da farinha: retorne à frigideira enquanto cozinhe por baixo calor mexente constantemente - até ficar mais espessada!

Coloque o chocolate ao leite fakir slot uma segunda tigela e despeje a mistura espessada do ovo-leite sobre ele. Deixe descansar por um minuto, depois use bata para mexer até que seu Chocolate tenha se fundido com fakir slot massa suave!

Despeje a mistura de chocolate fakir slot um recipiente, cubra o revestimento com película aderente para evitar que uma pele se forme e deixe esfriar. Uma vez fresco coloque na geladeira por quatro ou seis horas até ficar pronto!

Para montar, coloque um dos discos de base fakir slot uma placa ou tigela rasa e colher a

quenelle (ou seja oval) da mistura fresca do chocolate no topo. Repita com as outras cinco bases para misturar-se ao cacau; depois cubra cada porção por meio duma pecan torradas mais salinamente servida imediatamente!

---

Author: dimarlen.dominiotemporario.com

Subject: fakir slot

Keywords: fakir slot

Update: 2025/2/20 21:13:19