



anos 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 pixbet esporte 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 pixbet esporte 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, pixbet esporte um bain-marie e mergulhe manteiga ou chocolate escuro numa tigela; misture os arrozais Krispie' picados pecan' (pecanos cortado) ao sal para que possa misturar bem o leite moído na massa seca dos ingredientes secos do pão:

Pressione a mistura para o assadeira forrada, pixbet esporte 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 pixbet esporte avaliação gratuita.

Para o recheio, aqueça leite e creme duplo pixbet esporte 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 os ovos batidos coloque-os sobre elas continuamente para bater na massa da farinha: retorne à frigideira enquanto cozinhe ao lume baixo mexente constantemente por todo esse processo antes disso ficar mais espesso!

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

Despeje a mistura de chocolate pixbet esporte 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 pixbet esporte 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 de uma pecan torradas bem como mais salinamente picada! Sirva imediatamente:

---

Author: meritsalesandservices.com

Subject: pixbet esporte

Keywords: pixbet esporte

Update: 2024/12/25 15:57:18