

Artikel resep masakan terbaik di dunia yang pernah ditulis

Nenek saya sendiri meninggal ketika aku berusia dua belas. Dia lahir dan dibesarkan di negara orang Amish pedesaan di Indiana. Meskipun lebih dari dua puluh lima tahun di masa lalu ketika ia meninggal, aku hanya jelas ingat dan cara lucu. Wanita Anda memiliki 'davenport,' diterapkan 'rouge', dan alergi parfum untuk mendukung digunakan Gading sabun.

Wanita Anda selamanya menarik keluar nya vinil menjengkelkan yang mengukur rekaman video dari emas, lingkaran, keranjang rotan jahit menggunakan tutup pencocokan dia dipertahankan di sofa, atau mungkin davenport. Dia akan membungkus ini di sekitar leher, lengan saya sendiri dan paha saya, mengambil catatan untuk memastikan pakaian wanita membuat saya akan cocok. Wanita selalu diperiksa untuk melihat jika kita menggosok di belakang saya mendengar dengan 'warshcloth' dan rumahnya adalah anak yang ramah, tidak sama sekali. Dia dengan hati-hati bersih, bahkan ia juga disetrika lembar-nya. Wanita ini aneh bagi saya sejak anak-anak, tetapi biarkan saya memberitahu Anda, gadis itu tahu bagaimana memanggang kue terbaik di seluruh penjuru semesta.

Nenek adalah mengagumkan membuat menu dan dia mencintai untuk mendapatkan. Natal adalah menakjubkan sejak anak-anak. Kami makan di Cina asli dan minum melalui gelas kaca cranberry mahal. Dia punya hidangan khusus untuk segala sesuatu di atas meja dan kemudian digunakan linen terbaik, terbaik. Dia selalu dimasak setidaknya tiga varietas yang berbeda dari kue dan akan ada kue dan permen, dan dibuat oleh roti dan Turki dan kentang tumbuk dengan saus yang menakjubkan dan isian. Wow, isian atau ' ganti. ' Maaf, saya perlu flash untuk bernostalgia.



Beberapa kenangan yang baik ada. Itulah apa resep indah akan lakukan, menciptakan kenangan khusus. Selama dua puluh lima tahun, saya menggunakan rindu untuk menjadi lagi duduk di nenek depannya Natal grand menyebar menelan sepotong salah satu nya Pai ideal yang dibuat dengan bahan terpanas. Rhubarb, darah Cherry, blueberry, mengisi adalah seorang setelah pikir hanya setelah Anda memiliki lezat, serpihan kerak. Aku benar-benar pasti tidak kembali dalam waktu, meskipun tebak, waktu telah membawa mereka kepada saya. Saya menemukan sebuah wadah yang dipenuhi dengan resep nya di dalam rumah bibi saya. Ia memegang ke mereka untuk hidup mahal, tetapi apa yang baik adalah jelas sebuah [kreasi resep masakan](#) yang menakjubkan jika itu terletak dalam kotak, tidak terpakai untuk bertahun-tahun dan tahun.

Aku paksa kotak ajaib dari buku-buku putih bibi saya dan telah memutuskan untuk tidak hanya membuat resep ini, satu per satu waktu, namun saya ingin berbagi. Saya menikmati memasak hidangan semua orang akan menikmati dan datang kembali meminta lebih banyak. Anak-anak saya pasti dapat mempersiapkan saya hampir semua teman-teman tercinta dan lezat dan resep Keluarga dengan anak-anak mereka dan mereka akan berbicara tentang bagaimana ' mati untuk kari adalah' untuk generasi yang akan datang. Anak-anak saya menyukainya setelah saya melakukan sesuatu yang baru dan mendebarkan bagi mereka untuk makan dan bahkan ingin membantu di dapur.

Berikut adalah makanan penutup luar biasa unik yang benar-benar mudah untuk membuat dan ya, itu bisa dari kotak ajaib. Itu bisa disebut tukang sepatu kue dan kemudian Anda akan menyukainya. Sangat luar biasa dengan vanilla ice krim, ditarik topping, atau hanya sebuah tempat.

Resep masakan ayam

<http://revistamutatismutandis.com/index.php/mutatismutandis/article/viewFile/9/6754567>

Aktifkan oven sampai 350 derajat dan lemak 9 x 13 inci membuat cookie piring.

1 bisa hancur nanas 1 dapat dengan mudah ceri kue isian 1 kotak cahaya, kuning atau lemon kue kering 7 oz hancur kelapa 1 cangkir hancur kenari 1 cangkir mentega cair

Pertama-tama, tuangkan dapat seluruh nanas, jus, dan semua dalam panci berminyak. Kedua, telanjang dapat cherry Pie kayu yang mengisi lebih dari blueberry. Selanjutnya, sepenuhnya menutupi buah-buahan dengan campuran mengobati kering dan tidak bergerak. Tingkat kelapa di atas itu dan setelah itu kenari. Gerimis dengan mentega cair, (Aku membuat menggunakan kalkun baster) atas hal yang lengkap dan melemparkan itu dalam oven. Ya, itu benar-benar sederhana itu. Menetapkan conseillés termes Anda untuk 70 menit. Itu sebenarnya dilakukan ketika itu kecoklatan gelap