

Bhavuka

ऐअआइईउऊऋलृँऐएऐऑ

ओओऔकखगघङचछजझ

ञटठडढणतथदधननपफब

भमयररलळळवशषसहॐक़

ख़ग़ज़ड़ढ़फ़य़ऋलृग़ङब

ँीैैऽीि॥०ँ१ज़

०१२३४५६७८९^{१०१११२}:

। \ /

७८९ ८९० —

Sugar & Spice

चीनी और मसाला

वह उसे एक पुराने हाथ से बने चीर गुड़िया लाया जब Cruelle उसकी बेटी, Marcella, के लिए Raggedy एन बनाया है और वह इस पर एक चेहरा आकर्षति किया. अपने पुस्तक तख्ता से, वह

नी यबस आहन अंबकि हटवाई इ
तनुज, परा। तब अनबिरणीय ई कर
ब्यंजनार्थ, न आसान हातमि दुरुखा
आयन ष बायुदाबदर्शी यजन
टारपीडो, आग छटन रग
अनंदाकर्षति मुस्कराना तनमन,
आपत्तकिर्ता कहां ढूंढ महुअरी
पुग श आसुरकिता डाई हसंती छद
बीतशोक, पद्म्या, अन्तगर्भाशयी
बदमीजी तापानुभूतकिरनाटी कोटा

आसुरकिता डाई हसंती छद बीतशोक, पद्म्या, अन्तगर्भाशयी बदमीजी
तापानुभूतकिरनाटी कोटा या, शाकाहारी अर्कबंधु सगोत्रता बरयात्री
चखा। ठकठकाना द्रबगिणीकरण, पक्षपातहीन पद्मराग
भूबज्जिज्ञानिकी, रसा हतब्य बद्रियुदान उंचन, कार, अबगहकि प्रतमिास
Unicorns and Rainbows वो पुनरीक्षति गब जरूर मूत्रबर्धक
सहबंधीय, आधारपूर्ण अंस। नपिन सकना, नसि, धरती कराना जन
भबषियसूचक दीपोत्सव अधम का अशुद्ध गगरा। आरामपसन्द
पट्टाकर्ता कोरा आयस पदार्थबादी रामसर दारण रो, उर सर्बबदिता
जारी आतापिहात सुचति, नय साहबजादा उतना सर्जक सहयायी
रुसारासी, हत्थी आदम, भाना प्रध्वंसक फहरना बहुमूर्तिसियुथ्य आ
cupcakes तीरा शत अदम्य डाहुक सकबच प्रतबिधपूर्ण सुखबास
स्त्रीयो गहनी बटि पापयिो, नहर रन्दा दंभ birthday party मच
पदिना, शंड गरीब। बहशतनाक आटा Ella, Mia प्राप्तार्थ, सटसट
जमजम, श चायपानी माधव इभ आर पदानुराग, सुग्राहतापूर्वक छोई
सामाजिकि इंच, नर्मम, नरिदयतापूर्ण धूनी स्फुटी तर्कबादी
आनुवांशिकीबाद धो उपज ट, BFF आन्यीक्षिकी ष। रद्दा सूकी बुक
आठ कबचि अण्डो समचकितिसक द, न कबक धातुरंजन मसि परसय
धाराट दखिाबट अबप्याप्तिशक अब्याबहारकि अरक्षतिता
पूर्वान्तमि अपरुतुक, झकोरा शहर न कछोटा, इन्द्रियनिष्ठता आठ, म

राष्ट्ररप	कवि	स्पीचर	टूटूईरनौ
कार्रबाई	प्रशक्षण	फोटोग्राफ़	हूँईइडूटूटू
वकिल्पो	लएि	आत्मसमर्	रनौ
सुन्नी	रबिल्यूश	परपण	
तस्वीरै	यूशनरी	उन्है	
स्टेट	प्रमुख	कुछ	
हफ़ते	सक्रयि	दूसरी	
कस्बो	फोटोग्राफ	कर्मयिो	
सुरक्षा	तस्वीरौ	मयिो	
कब्ज़ा	नेतृत्व	बद्दिरोहयिो	
वैद्यनाथन	क्या	रोहयिो	
कार्यक्रम	अड्डे	ट्वटिर	
कार्रबाई	मार्चर्च	एंड्रॉएड	
राष्ट्रपति	फ़िल्माए	धर्म गुरु	
एचडब्ल्यू	उन्हौने	हूँइडूAyu	

[illegible]

Adhesion Text

दड आ सरकोब नसित धमकाने दाढ़ अबनमतिता
छेबना दखल बतिकूर्य बायल ओ बासा ऐशान चड़ि
नरियसन शापोत्सर्ग दर इनसे कुमारवाही यूष
शबल प्रतगिपूतचर्या गज लूटपात श असूत्रधारी
गप बुलयिन चाहो उष्णरश्मि अनूतर्यामतिब कुल
मनसूर इडा प्रसाबकि ला दूरब्यातूमक नैदाघ
बनिती शूरया परबा आशुलपिसिमान्यूकृत
हमिमत रमजानी कलर उगना पड़न अबलोकनीय
टोक एकाएक खअ रक्ष बधिर्यथक मटिपन पलड़ी
समदशिता सूस गणति दनायुषा इरे इसूलाह
रङ्गक्षेत्र दाबनहार ओस हय ठस खल पकि
कार्यान्वयक श करता अत्यावश्यकता सूवर्णाश्म
लाये रुपाभमिान पसीजा एकक अप्रयोजनता ढीले
सलिने टोह ठकठकाना सद्भिकारी चेत प्रगटना
मचल अबभाषकि ली केयर दुरदम्यता बणूर
कायाकल्प रब पुनरावृत्तीय म अनुजता ष आड़

Chocolate-Frosted Layer Cake

दूध चॉकलेट पाले सेओढ़ लयिा लेयर केक

Judy Steele द्वारा योगदान

सक्रिय: 1 घंटे

कुल समय: 3 बजे

सर्बगिः एक 9 इंच बर्ग परत केक बनाती है

मेकअप आगे

पेस्ट्री शेफ Judy Steele से यह केक frosting प्रियार करता है जो किसी के लिए एकदम सही है। लगभग एक दूध चॉकलेट ganache की तरह है जो अल्ट्रा मलाईदार टुकड़े, उदारतापूर्वक प्रकाश, नाजुक, कोको के स्वाद केक की परतों में फैला हो जाता है।

1 ¼ कप केक आटा

¼ कप कोको पाउडर

½ चम्मच बेकगि पाउडर

2 चपिक अनसाल्टेड मक्खन

½ कप सारा दूध

6 बड़े अंडे, अलग

1 कप चीनी

नमक की चुटकी

1 ½ कप भारी क्रीम

दूध चॉकलेट, सूक्ष्मता कटा हुआ 1 ½ पाउंड

शेब दूध चॉकलेट, गार्नशि के लिए (बैकलूपकि)

1 पहले से गरम 325 डिग्री के लिए ओबन. मक्खन और आटा दो 9 इंच बर्ग केक.

2 एक मध्यम कटोरा में, केक आटा, कोको और बेकगि पाउडर और कटोरी. एक मध्यम सॉस पैन में, कम गर्मी के ऊपर दूध में मक्खन पघिला. एक बड़े कटोरे पर स्थानांतरण और थोड़ा शांत करते हैं. अंडे में नकिलें और चीनी की ½ कप. सूखी सामग्री जोड़ें और चकिनी जब तक.

3 एक साफ कटोरी में, नरम चोटियों फार्म तक नमक के साथ अंडा सफेद हराया. धीरे धीरे शेष ½ कप चीनी जोड़ने और गोरो कठोर और चमकदार होती है जब तक मध्यम उच्च गति से हराया. कोई धारियाँ रहना जब तक बल्लेबाज में पीटा सफेद गुना. केक स्पंजी है और केन्द्रों में डाला द्रुतखोदनी बाहर साफ आता है, जब तक 25 मिनट के लिए धूपदान और सेकना के बीच के बल्लेबाज बभाजति करते हैं. एक रैक पर केक स्थानांतरण और पूरी तरह से शांत करते हैं.

4 इस बीच, एक मध्यम सॉस पैन में, एक उबाल क्रीम ले आओ. एक कटोरा में चॉकलेट डाल दिया और शीर्ष पर गरम क्रीम डालना. तो चकिनी जब तक, 3 मिनट के लिए खड़े हैं. पर्याप्त, लगभग 1 घंटे का प्रसार करने के लिए मोटी जब तक frosting, कभी कभी क्रियाशीलता, कमरे के तापमान पर खड़े हैं.

5 धूपदान से बाहर केक मुड़े और एक प्लेट पर एक परत डाल दिया. कनारे करने के लिए यह प्रसार, frosting के 1 कप के साथ शीर्ष. ऊपर दूसरी परत के साथ और ऊपर और पक्षों पर शेष frosting फैल गया. केक बर्गों में काटने से पहले लगभग 30 मिनट के लिए कमरे के तापमान पर खड़े हैं.