
Subject: le m&m's
Posted by [Catrame](#) on Tue, 03 Jan 2012 17:20:56 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

:-(IL MALE OSCURO :-(

non ce la posso fare a resistere dio d'iddio sono il male peccaminoso e
io ci cado in continuazione signore perdonami son peccatore

Subject: Re: le m&m's
Posted by [Marco Detto Buffer](#) on Tue, 03 Jan 2012 18:00:12 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Sembra che Catrame abbia detto :

> :-(IL MALE OSCURO :-(

>

> non ce la posso fare a resistere dio d'iddio sono il male peccaminoso e io ci

> cado in continuazione signore perdonami son peccatore

nocciola, cioccolato e riso soffiato :P

--

www.drenchia.com

<http://www.paolozamero.it/> assistenza informatica

www.emulefaq.altervista.org www.emule-mods.it

www.battletours.eu www.niubbi.net

Subject: Re: le m&m's
Posted by [ViLco](#) on Tue, 03 Jan 2012 18:36:31 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Il 03/01/2012 19:00, Marco Detto Buffer ha scritto:

>> :-(IL MALE OSCURO :-(

>>

>> non ce la posso fare a resistere dio d'iddio sono il male peccaminoso

>> e io ci cado in continuazione signore perdonami son peccatore

> nocciola, cioccolato e riso soffiato :P

Riempi fino a meta' una teglia da forno col riso soffiato, fondi quanti
mars bastano per corrompere tutto il riso (ho scritto condire, vero?) e
versali sul riso soffiato, impasta un po' col cucchiaino e sbattinfora a
180Â°C per quei 15 minuti.

4 salti in cardiocirurgia.

--

Vilco
And the Family Stone
Caschi come il cacio sui maccheroni, cerchiamo giusto gente come te.

Subject: Re: le m&m's
Posted by [Marco Detto Buffer](#) on Tue, 03 Jan 2012 19:29:21 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

ViLco ha detto questo martedì 3 :

> Il 03/01/2012 19:00, Marco Detto Buffer ha scritto:

>

>>> :-(IL MALE OSCURO :-(

>>>

>>> non ce la posso fare a resistere dio d'iddio sono il male peccaminoso

>>> e io ci cado in continuazione signore perdonami son peccatore

>

>> nocciola, cioccolato e riso soffiato :P

>

> Riempi fino a meta' una teglia da forno col riso soffiato, fondi quanti mars

> bastano per corrompere tutto il riso (ho scritto condire, vero?) e versali

> sul riso soffiato, impasta un po' col cucchiaino e sbattinfora a 180°C per

> quei 15 minuti.

> 4 salti in cardiocirurgia.

lol

--

www.drenchia.com

<http://www.paolozamero.it/> assistenza informatica

www.emulefaq.altervista.org www.emule-mods.it

www.battletours.eu www.niubbi.net

Subject: Re: le m&m's
Posted by [Nemo](#) on Wed, 04 Jan 2012 08:02:24 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

On 3 Gen, 19:36, ViLco <villi...@tin.it> wrote:

> Il 03/01/2012 19:00, Marco Detto Buffer ha scritto:

>

>>> :-(IL MALE OSCURO :-(

>

>>> non ce la posso fare a resistere dio d'iddio sono il male peccaminoso

>>> e io ci cado in continuazione signore perdonami son peccatore

>> nocciola, cioccolato e riso soffiato :P

>
> Riempi fino a meta' una teglia da forno col riso soffiato, fondi quanti
> mars bastano per corrompere tutto il riso (ho scritto condire, vero?) e
> versali sul riso soffiato, impasta un po' col cucchiaino e sbattinfora a
> 180 C per quei 15 minuti.
> 4 salti in cardiocirurgia.

lo facevamo sempre alle elementari.....quanti ricordi....

"N"

Subject: Re: le m&m's
Posted by [ViLco](#) on Wed, 04 Jan 2012 09:25:28 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Nemo wrote:

>> 4 salti in cardiocirurgia.

> lo facevamo sempre alle elementari.....quanti ricordi....

Ma ciao, io lo imparai proprio da una vicina di casa che era maestra
elementare.

Subject: Re: le m&m's
Posted by [maeel](#) on Wed, 04 Jan 2012 12:44:49 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Catrame ha spiegato il 03/01/2012 :

> :-(IL MALE OSCURO :-(

>

> non ce la posso fare a resistere dio d'iddio sono il male peccaminoso e io ci

> cado in continuazione signore perdonami son peccatore

ai miei maschi x S.NicolÃ² ho regalato il dispenser che ho impostato
sulla funzione "salvadanaio" , cosÃ¬ x mangiare devi pagare :D
