

84 RECETAS PARA PREPARAR PASTELES DULCES: Selección de ingredientes para sabores tradicionales (Colección Cocina Práctica)



Fecha de publicación: 3 octubre, 2016

Editor: OrzolaPress

Autor: Mariano Orzola

Longitud de impresión: 106

Idioma: Español

PDF

Un libro fantástico que presenta de manera práctica una selección de 84 recetas categorizadas por sus ingredientes principales para preparar exquisitos pasteles dulces. Una manera de recuperar el arte de la "cocina casera" con la base de la mejor "cocina dulce", con combinaciones tentadoras de rellenos clásicos y gourmet para pasteles preparadas con todo tipo de masas. Encontrarás recetas para elaborar los más exquisitos pasteles de requesón, pasteles de limón (como el clásico lemon pie), pasteles y crumbles de manzana, pasteles combinados con frutas, pasteles con chocolate, y los irresistibles pasteles americanos de queso (conocidos como cheesecakes).

Es hora de comer un rico pastel y disfrutar de un momento único... ¡Sólo elije el que más te guste!

<https://tezfiles.com/file/abf4290045ea8/0WEmALcki.pdf.rar>