

COOKIES & CRUMBS



HENGSTENBERG, KAJA

SINOPSIS

Cookies gooey, chunky, chewy, veganas, sin gluten? ¿Cuál es la tuya? Bienvenido al universo cookie. Inspirado en las míticas cookies de Nueva York, Cookies & Crumbs es una guía para entender cómo hornear una cookie. ¿Cuál es la diferencia entre una masa con mantequilla fría y otra con mantequilla derretida? ¿Por qué algunas cookies se expanden en el horno y otras no? ¿Qué ocurre si bates demasiado la masa? Todo organizado por tipos de cookies: gooey, chunky, chewy, veganas, sin gluten? y con ideas para darle una segunda vida a las que te sobren. Desde los clásicos infalibles ¿chocolate con leche, crema de cacahuete, doble chocolate? hasta nuevas creaciones como cookies de café con cardamomo, de tomate y vainilla o s'mores con centro derretido, este libro incluye más de 30 recetas para disfrutar, compartir y dejarse llevar por el placer de hornear unas buenas cookies hechas en casa. Porque no hay una sola forma de hacer la cookie perfecta: hay muchas, pero todas están aquí. ...



Editorial	COL & COL
Materia	TARTAS, PASTELERIA, GLASEADO Y MOLDEADO ARTISTICO
Colección	COLANDCOL
EAN	9788419483768
Status	Disponible
Páginas	152
Tamaño	190x240x2 mm.
Peso	250
Precio (Imp. inc.)	22,95€
Fecha de lanzamiento	15/10/2025

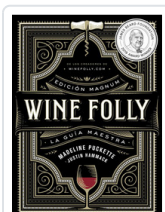
Títulos relacionados



ALITER DULCIA.
PASTELES CON
HISTORIA
PEREZ, ISABEL



RECETAS DE LAS
PELICULAS DEL
STUDIO GHIBLI,
LAS
VO, MINH-TRI



WINE FOLLY. ED.
MAGNUM. GUIA
MAESTRA DEL
VINO
PUCKETTE,
MADELINE/
HAMMACK, JUSTIN



COMER HASTA LA
EXTINCION
SALADINO, DAN