

COCINAR Y COMER. BUBBLE TEA (TE DE PERLAS)



MAHUT, SANDRA / FERRANDI, VALENTINE

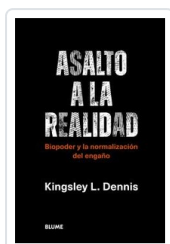
SINOPSIS

* El Bubble Tea (té de perlas) es una de las bebidas favoritas en Taiwán: nació en sus calles en la década de 1980, y lo especial de él es que hidrata, ¡pero también alimenta! * ¡Té de perlas delicioso! ¡Con leche y perlas de tapioca, con té y perlas de fruta o a base de gelatina de fruta! * Descubra recetas, consejos y tutoriales para preparar con éxito esta refrescante bebida asiática. Deje de comprarla, ¡prepárela! Aunque las recetas varían, la mayoría de los tés de perlas tienen una base de té (que puede tener leche o jugo de frutas) mezclada con bolitas de tapioca gomosas endulzadas con miel o jarabe de glucosa y con sabor a frutas. Estas perlas, que también pueden estar hechas de gelatina, se asientan en el fondo de la bebida y se sorben junto a la bebida con largas cañitas XXL. También puede disfrutar el té de perlas con piruletas de gofre o con bolitas de coco y fruta. ...



Editorial	BLUME
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	BLUME
EAN	9788419785817
Status	Disponible
Páginas	72
Tamaño	160x210x mm.
Peso	316
Precio (Imp. inc.)	10,00€
Fecha de lanzamiento	15/01/2024

Títulos relacionados



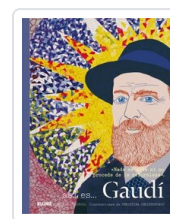
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/
CHRISTOFOROU