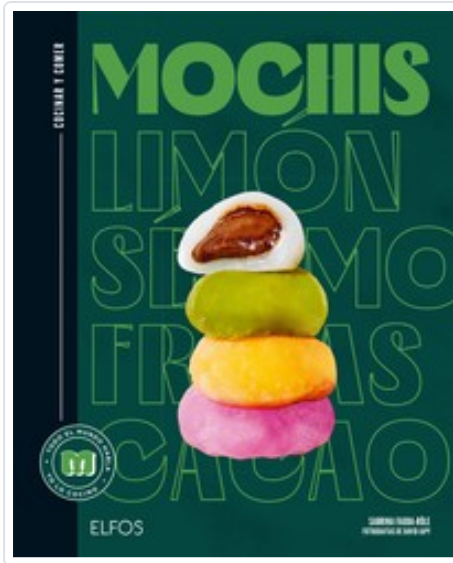


COCINAR Y COMER. MOCHIS



FAUDA-ROLE/ JAPY/ FERRANDI

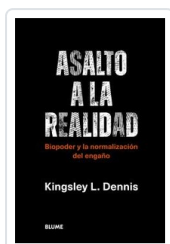
SINOPSIS

* Los mochi japoneses son unos pastelitos cocinados al vapor y elaborados con arroz glutinoso, rellenos de diversas opciones, desde té hasta frutas o helado. * ¡Mochis deliciosos! De chocolate, sésamo, vainilla, maracuyá, matcha y coco, crema de cacao? ¡Pero también helados o los tradicionales de pasta de alubias rojas! * Descubra recetas, consejos y tutoriales para preparar en casa este pequeño dulce asiático, tierno y colorista. Deje de comprarlo, ¡prepárelo! Tradicionalmente el mochi se disfruta junto a una taza de té: verde Sencha, Genmaicha (té verde con arroz inflado), Sobacha (infusión de trigo sarraceno tostado) o matcha latte, pero también con un Earl Grey ligero, ya que el dulzor del mochi se equilibra con el sabor amargo del té. También se puede acompañar con un café helado o con leche? Y si desea un maridaje más atrevido, sirva los mochi con una copa de champán o vino espumoso. ...



Editorial	BLUME
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	BLUME
EAN	9788419785787
Status	Disponible
Páginas	72
Tamaño	160x210x mm.
Peso	316
Precio (Imp. inc.)	10,00€
Fecha de lanzamiento	15/01/2024

Títulos relacionados



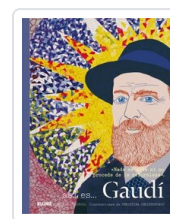
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/
CHRISTOFOROU