

Impasti Di Base

If you ally craving such a referred **Impasti Di Base** book that will provide you worth, get the certainly best seller from us currently from several preferred authors. If you want to hilarious books, lots of novels, tale, jokes, and more fictions collections are plus launched, from best seller to one of the most current released.

You may not be perplexed to enjoy all book collections Impasti Di Base that we will completely offer. It is not a propos the costs. Its not quite what you infatuation currently. This Impasti Di Base , as one of the most lively sellers here will extremely be accompanied by the best options to review.

Scuola di cucina. Tutte le tecniche - 2003

Pizze & Co - Roberto Puma 2015-11-10

Un nuovo modo di interpretare la pizza. Tecniche di base, impasti e ricette per realizzare pizze innovative che riprendono i sapori di 12 primi piatti della cucina tradizionale italiana.

La cucina mediterranea delle verdure -

Il gioco della pizza - Gabriele Bonci 2012-10-25

Se pensate che sulla pizza non ci sia più nulla da imparare, che tutto sia stato già detto e che ne abbiate mangiate a sufficienza da ritenervi esperti in materia, è venuto il momento di farvi sorprendere da un grande maestro. Da quando, nel 2003, Gabriele Bonci ha aperto il suo locale a Roma, la storia della pizza è stata segnata per sempre. La sua rivoluzione scaturisce dall'attenzione quasi maniacale con cui seleziona le materie prime, dalla curiosità con cui esplora le cucine del mondo e dai suoi esperimenti su impasti e lievitazioni. Non solo, i tranci che propone ai clienti cambiano ogni giorno perché in tutti Gabriele vuole introdurre un elemento di novità. Ecco dunque comparire - accanto alle tradizionali pizze con pomodoro, mozzarella o patate - ingredienti insoliti come arrosto di maiale, carpaccio di baccalà, pomodori verdi, mango, pesche grigliate, cicoria, polpo fritto, liquerizia o datteri... il tutto

proposto in accostamenti innovativi e sorprendenti. In questo libro troverete le sue ricette migliori, indicazioni preziose sulle materie prime di base e poche e semplici nozioni tecniche per ottenere impasti perfetti. Non vi resta, dunque, che mettervi all'opera, sfornare la vostra prima pizza e prepararvi a vivere un'esperienza unica.

Alle pendici dei Colli Albani / On the slopes of the Alban Hills - Agnese Livia Fischetti 2019-06-01

This volume results from the conference "Between Appia and Latina, Settlement Dynamics and Territorial Development on the Slopes of the Alban Hills", held at the Royal Dutch Institute at Rome (KNIR) in February, 2017. It contains 23 methodological, thematic and material culture studies on the historical topographical reconstruction of the Alban Hills in Antiquity with a focus on the area of contact with the suburbium of Rome. Papers present both data from new research and results of research done in the past. In the initiative a range of research institutions partook (foreign Institutes at Rome, Universities, Archaeological Services) and independent researchers stimulating the exchange of current knowledge of this small, but important part of the Campagna Romana.

Orientalia - 2002

LRCW 2 - Michel Bonifay 2007

Papers from the second Late Roman Coarse Wares conference, held in Aix-en-Provence in April 2005.

Il Mio Primo Libro Di Cucina - Luigi Sellaro 2011

Torte & crostate. Classiche, farcite, alla crema - Ricette di Casa - 2012-09

Millefoglie, Saint Honorè, Torta di ciliege della Foresta Nera, Sbrisolona, Torta mimosa, Torta paradiso, Torta regina, Torta con spezie e caffè, Castagnaccio, Plumcake british style, Torta alle fragoline di bosco, Torta con noci e miele, Torta della nonna, Torta di grano saraceno, Torta di riso, Strudel di mele, Tarte tatin, Crema al cioccolato, Sachertorte, Torta di cioccolato al profumo d'arancia, Crostata di lamponi, Rotolo al limone, Torta al cocco, Pastiera napoletana... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

ERBE DA RACCATTO - in Cucina - Arelle Do Nurb 2018-03-05

Come utilizzare al meglio le Erbe spontanee, in 18 sezioni gastronomico-culinarie e il suggerimento di oltre 520 ricette, storiche, tradizionali, vegetariano-naturalistiche ed estemporanee.

Tiziano Mannoni. Attualità e sviluppi di metodi e idee. Volume 2 - ISCU 2021-10-08

Volume 2 Sezioni: 4. Architetture e insediamenti 5. Territorio 6.

Conoscenza e conservazione 7. Altri temi e problemi Come comitato scientifico e organizzativo, il compito che ci siamo assunti non è stato semplicemente rendere omaggio alla memoria di Tiziano Mannoni, e ricordarne l'opera a dieci anni dalla scomparsa, ma evidenziare cosa, e quanto, dei suoi insegnamenti è presente, e vitale, nelle ricerche che conduciamo. L'opera è rivolta soprattutto a chi non ha avuto l'occasione di conoscere l'uomo e il ricercatore che, a nostro avviso, più di altri si è distinto, in Liguria e non solo, per costruire un'archeologia a tutto tondo. Non diciamo 'globale' perché, come lo stesso Mannoni sosteneva negli ultimi anni, il termine può dare un'idea sbagliata: di chi eccede in

ambizione, non riconosce la complessità dei problemi storici, confonde la propria ricerca con il tutto.

Impasti e ricette di base - 2018

Origins of a new economic union (7th-12th centuries). Preliminary results of the nEU-Med project: October 2015-March 2017 - Giovanna Bianchi 2018-10-11

The nEU-Med project is part of the Horizon 2020 programme, in the ERC Advanced project category. It began in October 2015 and will be concluded in October 2020. The University of Siena is the host institution of the project. The project is focussed upon two Tuscan riverine corridors leading from the Gulf of Follonica in the Tyrrhenian Sea to the Colline Metallifere. It aims to document and analyze the form and timeframe of economic growth in this part of the Mediterranean, which took place between the 7th and the 12thc. Central to this is an understanding of the processes of change in human settlements, in the natural and farming landscapes in relation to the exploitation of resources, and in the implementation of differing political strategies. This volume brings together the research presented at the first nEU-Med workshop, held in Siena on 11-12 April, 2017. The aim of the workshop was to draw up an initial survey of research and related work on the project, one and a half years after its inception. The project is composed of several research units. Each unit covers an aspect of the interdisciplinary research underpinning the nEU-Med project, each with their own methodology. For this first volume of results, it was decided not to give an account of all the work carried out within all the units, but to select those lines of investigation which, at the end of the first year and a half, have made it possible to articulate and develop an interdisciplinary research strategy.

Pizze & Co - Roberto Puma 2015-12-02

Un nuovo modo di interpretare la pizza. Tecniche di base, impasti, levitazioni, cotture e ricette per realizzare pizze innovative che riprendono i sapori di 12 secondi piatti della cucina tradizionale italiana. Rassegna di Archeologia, 22/B, 2006 - classica e postclassica - Le fornaci del Vingone a Scandicci. Un impianto produttivo di età romana nella

valle dell'Arno - Elizabeth J. Shepherd 2008-09-01

Lo Schiavo F., Premessa L'area delle Fornaci del Vingone a scandicci (fi): lo scavo, le strutture, i materiali Shepherd E.J., L'impianto produttivo del Vingone e la costruzione di Florentia de Marinis G., Gli "interventi d'urgenza" ieri ed oggi: un problema parzialmente irrisolto de Marinis G., Shepherd E.J., Lo scavo dell'area Patera A., Le strutture produttive Shepherd E.J., I materiali: distribuzione e cronologia I Materiali dello scavo Shepherd E.J, Introduzione al catalogo Materiali prodotti nelle fornaci del Vingone Fabbri F., Ceramica a pareti sottili Fabbri F., Ceramica grigia Paterna C., Ceramica comune. I. Fabbri F., Ceramica comune. II. Fabbri F., Oggetti di uso domestico o culturale Fabbri F., Ceramica da cucina in impasto grezzo Martelli E., Anfore Martelli E., Dolia Martelli E., Opercula Shepherd E.J., Pesi da telaio Shepherd E.J., Laterizi da copertura e da costruzione Shepherd E.J., Catalogo dei bolli su laterizi Rastrelli A., Terrecotte architettoniche Altre produzioni Fabbri F., Terra sigillata di produzione italica Casari P., Ceramica d'impasto chiaro granuloso Fabbri F., Ceramica grigia Ceci M., Lucerne Martelli E., Anfore Roncaglia G., Ceramiche e manufatti postclassici Indagini e contributi analitici de Marinis G., Pallecchi P., Caratterizzazione compositiva e tecnologica della produzione ceramica delle fornaci del Vingone Catalogo degli impasti e delle vernici Concordanze tra esame autoptico ed esame archeometrico degli impasti Shepherd E.J., Prosopografia doliare Shepherd E.J., Appunti sulla tipologia e diffusione dei laterizi da copertura nell'Italia tardorepubblicana Agostiniani L., Sopina L'area di fornaci nel contesto del Medio Valdarno Pallecchi P., Il contesto geomorfologico dell'area del Vingone e la disponibilità di materie prime per la fabbricazione delle ceramiche Rastrelli A., Il territorio fiorentino a sud dell'Arno dal periodo etrusco all'età augustea Granucci F., Il tessuto toponomastico Martelli E., Rassegna delle attestazioni di fornaci ed aree di scarti nel Medio Valdarno. Introduzione Fabbri F., Martelli E., Pallecchi P., Turchetti M.A., Rassegna delle attestazioni di fornaci ed aree di scarti nel Medio Valdarno. Schede Shepherd E.J., Appendice: la "scheda di fornace/area di fornace" il Vingone in età postclassica e moderna Roncaglia G., Fornaci laterizie

postclassiche tra Vingone e Arno Roncaglia G., Appendice documentaria Pecoriello A.L., Zetti I., Breve descrizione e storia del quartiere di Vingone Tavola riassuntiva dei reperti Riferimenti bibliografici Tavole

Impasti di base - 2010

Step-by-step instructions and recipes for making bread, crêpes, focaccias, fresh pasta, pizza, and other dough and pastry products.

Risparmiare in cucina - Monica Palla 2009

Ricette verdi - Cristina Bay 2004

Manuale di pasticceria for dummies - Cristina Ballardini

2017-08-29T00:00:00+02:00

Ricette di base spiegate passo a passo - La natura e la funzione degli ingredienti - Le metodologie collaudate dai grandi maestri. Questo manuale è un'introduzione al mondo della pasticceria, scritto in forma semplice e accattivante così da agevolare la lettura di appassionati e principianti. Le preparazioni più importanti della pasticceria sono suddivise in capitoli a seconda degli ingredienti di base. Per ogni ricetta è suggerita la tecnica di lavorazione più efficace e sono evidenziati gli errori da evitare.

Mazara/Māzar: nel ventre della città medievale (secoli VII-XV). Edizione critica degli scavi (1997) in via Tenente Gaspare Romano - Alessandra Molinari 2021-12-30

Il Progetto The Archaeology of Regime Change. Sicily in Transition. 6th-13th centuries (SICTRANSIT - ERC advanced grant 693600) ha consentito di studiare con un'ampia gamma di analisi archeologiche e scientifiche il prezioso contenuto di fosse, pozzi, latrine e silos scavati nel 1997 nel centro storico della città di Mazara in Sicilia. La ricchezza e diversità dei materiali ritrovati, l'integrità dei contesti di rinvenimento e la loro scansione cronologica (dalla fine del VII al XVI secolo) si sono rivelate preziose per ricostruire consumi, scambi, produzioni, abitudini alimentari, tabù religiosi in relazione a importanti cambiamenti sociali e culturali che hanno interessato la Sicilia col passare delle dominazioni bizantina, musulmana, normanna, sveva e aragonese. Le vicende

materiali di Mazara, seconda città dopo Palermo per importanza in età islamica e influente sede vescovile con i Normanni, acquistano nuova luce con una lettura dal basso, a partire dai più umili resti della vita quotidiana. La rilevanza dei risultati ottenuti per questa importante città, ha consentito di allargare, rivedere e completare la conoscenza non solo della Sicilia medievale, ma per molti versi anche dell'area mediterranea centrale tra la fine dell'antichità e quella del medioevo. The project The Archaeology of Regime Change. Sicily in Transition. 6th-13th centuries (SICTRANSIT - ERC advanced grant 693600) has made it possible to study with a wide range of archaeological and scientific analyses the contents of pits, wells, latrines and silos excavated in 1997 in the historic centre of the city of Mazara in Sicily. The richness and diversity of the materials found, the integrity of the contexts in which they were unearthed and their chronological span (from the end of the 7th to the 16th century) proved invaluable in reconstructing consumption, trade, production, food habits and religious taboos in relation to the important social and cultural changes that affected Sicily through the periods of consecutive Byzantine, Muslim, Norman, Swabian and Aragonese government. The material history of Mazara, the second most important city after Palermo in the Islamic period and an influential bishopric under the Normans, is here illuminated from the bottom up, starting from the most humble remains of daily life. The relevance of the results obtained for this important city has made it possible to broaden, revise and enhance our knowledge not only of medieval Sicily, but in many ways also of the central Mediterranean area between the end of antiquity and the later Middle Ages.

Torte salate Focacce & Quiches - AA.VV. 2018-08-30

Verdure, formaggi, salumi e molti altri ingredienti danno gusto a fragranti torte salate, profumate focacce, morbidi sformati e soffici soufflé da portare in tavola oppure a un picnic o a una festa. Con le ricette per tutti i tipi di impasti.

Pane, pizze, focacce e torte salate - AA.VV. 2010-12-18

Un volume davvero utile per chi desidera cimentarsi nella preparazione di tante ricette salate e riscoprire il piacere di fare il pane con le proprie

mani e di cucinare senza alcuna difficoltà ottime pizze, saporite focacce e squisite torte salate. Piatti facili da preparare e ideali per una cena informale, un aperitivo sfizioso, un rinfresco o una merenda sana e appetitosa. Il manuale contempla una vasta gamma di ricette: dai pani più tradizionali ai prodotti da forno più originali, dalle pizze classiche della gastronomia italiana alle preparazioni salate più fantasiose, arricchite con tanti e nuovi ingredienti e in grado di solleticare anche i palati più esigenti.

La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e alberghiero - E. Corti 1997

Mamma mia! Ricette italiane e storie di cucina - Cristina Bottari 2009

Pizze, focacce, piadine - Ricette di Casa - 2012-09

Pizza margherita, Pizza ai carciofi, Calzone, Pizza bianca agli aromi, Pizza al crudo e gorgonzola, Pizza alle melanzane, Stria di Modena, Casatiello, Panzerotti alla napoletana, Focaccia ai pomodori, Focaccia alla pancetta e cipolle, Pizza ai broccoli, Schiacciata ai capperi e olive, Frittelle di ceci, Farinata ligure, Sfincione di Palermo, Tigella, Piadina fritta, Calzoncini al mais... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Pane e torte salate - AA.VV. 2012-02-06

Pane di soia, pane di Genzano, piadina romagnola; pane giallo, pane alla carota, pane con patate e olive, panini con gli odori freschi; baguette, pane alla greca, panini paradiso austriaci; crispeddi, tortillas, focaccia ligure, calzone, quiche lorraine, timballo di pane, torta pasqualina... Preparare il pane in casa non è un'operazione complicata: bastano pochi, semplici ingredienti e un po' di tempo davanti a sé per portare la fragranza del pane appena sfornato sulla propria tavola. Con la stessa semplicità è possibile raggiungere ottimi risultati anche nella preparazione di meravigliose torte salate, fantasiose e saporite, per una tavola sempre in festa.

Il mio libro dei dolci fatti in casa - Laura Rangoni 2013-10-16

In questo volume ci sono i dolci che tutti conosciamo e amiamo. Sono dolci spesso semplici negli ingredienti ma preziosi perché "sanno di casa", di festa in famiglia. Laura Rangoni, che di cibo si occupa da studiosa ma prima di tutto da appassionata, ha raccolto e sperimentato le ricette dei dolci tradizionali della sua famiglia, dei dolci "di casa" dei suoi amici e dei dolci tipici di altri paesi, e ci offre questo "quaderno di ricette della nonna", con i consigli e i segreti per realizzare i dolci più golosi. Dalla semplice crema alla più elaborata torta Sacher, c'è un dolce per ogni occasione e per ogni livello di abilità in cucina. Le ricette sono spiegate in modo semplice e chiaro e con la guida di Laura chiunque potrà cimentarsi nella preparazione di vere ghiottonerie, per regalare a sé e agli altri qualcosa di buono e rendere ogni momento una festa.

Scelte tecnologiche, expertise e aspetti sociali della produzione - Vanessa Forte 2020-08-06

Ceramic technology is a topic widely explored in archaeology, especially for its social inferences. This volume addresses the social aspects of production and the role of potters within prehistoric communities. The book focusses on the Copper Age when social complexity was incipient and ceramic production was not considered a formalised activity.

[A Roman Villa and a Late Roman Infant Cemetery](#) - David Soren 1999

Le ricette per gli impasti di base - Ricette di Casa - 2012-09

Pasta all'uovo o di semola di grano duro, Cuscus, Gnocchi di patate, Impasto per passatelli, Impasto per crêpe, Polenta, Pasta sfoglia, Pizza margherita, Pummarola, Besciamella, Ragù di carne, Senape, Maionese, Pastafrolla, Pasta savarin e per babà, Pasta per croissant, Marzapane, Crema al mascarpone, Crema pasticceria... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Il tempio della meraviglia - Cetty Muscolino 2007

Manuale di pasticceria e decorazione - - Daniela Peli 2013-09-30

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farine, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creatività si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticceri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti della pasticceria consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente tralasciare l'importante capitolo della decorazione, perché il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest'Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.

[Itinerari. Tradizione e innovazione in pasticceria.](#) - Marco Nebbiai 2020-11-06

Il manuale offre un approfondito percorso nel mondo della pasticceria, affrontando molti temi di attualità dell'arte dolciaria. Nella parte iniziale, si trova una breve storia della pasticceria italiana, corredata dalla descrizione di prodotti tipici e ricette tradizionali. Poi vengono trattate, in modo scientifico, alcune tecniche che possono essere usate in laboratorio: il sottovuoto; la cottura a bassa temperatura; la vasocottura; l'essiccazione; ecc. È stata poi realizzata una vera e propria "guida alla creatività", che possa servire a ideare nuove preparazioni. Il libro analizza, inoltre, i temi delle allergie e delle intolleranze alimentari, illustrandone i problemi produttivi. L'ultima parte del manuale si occupa dell'analisi sensoriale, per fornire alcuni strumenti utili alla valutazione dei prodotti dolciari. Ogni capitolo è composto da una parte teorica e da alcune ricette, per consentire al lettore di mettere in pratica le nozioni acquisite.

Metodologie di analisi e proposte per il lavoro e la formazione.

Un'indagine sulla ristorazione e la ricettività bolognese - F. Scaringella 2001

Deliciae Fictiles V. Networks and Workshops - Patricia Lulof 2019-09-16

Temples are the most prestigious buildings in the urban landscape of ancient Italy, emerging within a network of centres of the then-known Mediterranean world. Notwithstanding the fragmentary condition of the buildings[] remains, these monuments [] and especially their richly decorated roofs [] are crucial sources of information on the constitution of political, social and craft identities, acting as agents in displaying the meaning of images. The subject of this volume is thematic and includes material from the Eastern Mediterranean (including Greece and Turkey). Contributors discuss the network between patron elites and specialized craft communities that were responsible for the sophisticated terracotta decoration of temples in Italy between 600 and 100 BC, focusing on the mobility of craft people and craft traditions and techniques, asking how images, iconographies, practices and materials can be used to explain the organization of ancient production, distribution and consumption. Special attention has been given to relations with the Eastern Mediterranean (Greece and Anatolia). Investigating craft communities, workshop organizations and networks has never been thoroughly undertaken for this period and region, nor for this exceptionally rich category of materials, or for the craftspeople producing the architectural terracottas. Papers in this volume aim to improve our understanding of roof production and construction in this period, to reveal relationships between main production centres, and to study the possible influences of immigrant craftspeople.

Produzione e circolazione della ceramica nella Sibaritide Protostorica. I. Impasto e Dolii. (Prima di Sibari, 1) - Sara Tiziana Levi 1999-04-01

Comfort food - AA.VV. 2014-05-28

La giornata è stata davvero terribile e hai proprio bisogno di coccolarti?

La risposta alla tua domanda è una sola: hai bisogno di una... ricetta! In questo volume: tante idee per assaporare le emozioni!

Manuale di Pasticceria Professionale - Marco Nebbiai 2019-04-01

Il manuale spiega in modo dettagliato i temi fondamentali della materia, è rivolto ai professionisti, agli appassionati e agli studenti dei corsi di pasticceria. È nato dall'esigenza di avere uno strumento semplice e concreto da usare per l'insegnamento e quotidianamente durante le preparazioni in laboratorio. Al suo interno troverete la descrizione delle materie prime e le tecniche di base per la produzione dolciaria; le caratteristiche sensoriali che devono avere i prodotti di qualità e i consigli per evitare gli errori durante le lavorazioni. Il manuale contiene più di 200 ricette descritte in ogni fase. I capitoli principali sono: gli impasti di base (le paste frolle; le paste sfoglie; la pasta per bigné; le paste montate a base uova e a base grasso; gli arrotolati; le meringhe; le preparazioni croccanti; i croissant; i danesi; le brioche); le creme; le creme leggere; le creme a base di grasso; le creme da forno; le glasse; i semifreddi; i cremosi; le mousse; i dolci fritti; la biscotteria, la panificazione.

Annuario della Scuola Archeologica di Atene e delle Missioni Italiane in Oriente, Volume 99, 2021 - Tomo I - 2021-12-30

L'Annuario della Scuola Archeologica di Atene e delle Missioni Italiane in Oriente è pubblicato dal 1914. Presenta articoli originali e di sintesi sull'arte, l'archeologia, l'architettura, la topografia, la storia, le religioni, l'antropologia del mondo antico, l'epigrafia e il diritto. L'interesse è rivolto alla Grecia e alle aree della grecità attraverso il tempo, dalla preistoria all'età bizantina e oltre, nonché alle interazioni con l'Oriente, l'Africa e l'Europa continentale. L'Annuario è composto da tre sezioni: Saggi, Scavi e Ricerche e Atti della Scuola 2021, a cura di Emanuele Papi. Gli articoli vengono approvati dal Comitato Editoriale e da due valutatori anonimi. I contributi sono pubblicati in una delle seguenti lingue: italiano, greco, inglese, francese, con riassunti in italiano, greco e inglese.

Biscotti, dolcetti e muffin. Per il the e la prima colazione - Ricette di Casa - 2012-09

Baci di dama, Cantuccini di Prato, Krumiri, Lingue di gatto, Pavesini artigianali, Savoiaardi piemontesi, Bocconcini di cacao e noci, Bonbon al cioccolato, Caramelle gelée alla frutta, Caramelle mou, Lecca-lecca, Maddalene, Pasticcini speziati di marroni e cioccolato, Spuma di cocco e cioccolato, Wafer artigianali, Biscotti al cocco, Dolcetti di carote,

Brownie, Cheesecake, Donut, Muffin alle mele, Marron glacé, Fagottini di mela, Torroncini... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.