

Naturalmente dolci PDF

Giuseppe Capano



Questo è solo un estratto dal libro di Naturalmente dolci. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Giuseppe Capano
ISBN-10: 9788848129954
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2317 KB

DESCRIZIONE

E possibile sostituire lo zucchero con altri tipi di edulcoranti più naturali, con minore impatto sulla glicemia e con contenuti nutrizionali più interessanti. Il libro presenta i più diffusi dolcificanti naturali descrivendone proprietà e caratteristiche. Si comincia dal più antico, il miele, per continuare con gli sciroppi di acero e di agave, e con i sempre più diffusi malti di orzo e di altri cereali. Si parla poi dei concentrati di frutta e verdura e della stevia, un dolcificante di grande interesse perché del tutto privo di calorie e senza influenza sulla glicemia. Per tutti troverete l'indicazione di come usarli in cucina, come dosarli, quali scegliere per preparare dolci e dessert ma anche pietanze salate, quali sono più adatti alla cottura. Con oltre sessanta ricette di dolci ma non solo.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

LIBRO: Naturalmente Dolci di Silvia Strozzi, Macro Edizioni. Cucinare naturalMente per la salute
Sconti e spedizione gratuita su Macrolibrarsi.it, vendita libri online.

Libro: Naturalmente Dolci di Daniela Garavini, Giuseppe Capano. Per conoscere meglio il miele, i malti
di cereali, gli sciroppi di acero e di agave, i succhi ...

Vorresti cucinare dei dolci senza forno molto leggeri e senza zucchero? Assaggia queste tortine alle
carote, sono perfette per l'estate e per i bambini! :D

NATURALMENTE DOLCI

[Leggi di più ...](#)