

Ricetta Della Torta Senza Uova

As recognized, adventure as without difficulty as experience practically lesson, amusement, as capably as concord can be gotten by just checking out a ebook **Ricetta Della Torta Senza Uova** next it is not directly done, you could endure even more roughly this life, roughly the world.

We pay for you this proper as without difficulty as simple pretentiousness to get those all. We allow Ricetta Della Torta Senza Uova and numerous books collections from fictions to scientific research in any way. in the course of them is this Ricetta Della Torta Senza Uova that can be your partner.

Ricetta Della Torta Senza Uova Downloaded from ssm.nwherald.com by guest

EMMALEE BATES

La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre Regioni HOW2 Edizioni
Il libro propone menù e procedure illustrate semplici adatte ai bambini e ragazzi con la genuinità salutare della cucina italiana. Ci sono ricette semplici che si possano realizzare da soli e altre dove è necessario l'aiuto dei genitori a seconda dell'età e capacità dei bambini/ragazzi. Nel libro ci sono ricette ed idee che vanno dalle più semplici alle più complesse con le quali i bambini/ragazzi possono destreggiarsi in cucina da soli o insieme ai genitori acquistando fiducia in se stessi e nelle proprie capacità. Libro dedicato non solo ai bambini e ragazzi del Coro Voci Bianche Colli Fiorentini ma anche a chiunque voglia cimentarsi con la preparazione e di gustare ricette preparato dai coristi.

RICETTE LIGHT FACILI ED ECONOMICHE PER DIMAGRIRE SENZA DIETA

Newton Compton Editori
Dalle taglioline al burro e brandy ai salatini di pasta sfoglia, dalla torta salata con rucola selvatica e robiola alla sua speciale pizza al taglio, Alessandra Spisni ha raccolto 150 nuove ricette facili e squisite, dedicate a chi non passa la giornata in cucina ma a tavola ama il cibo buono e sano.

Ricette e rimedi della nonna Baldini & Castoldi

Se siete alla ricerca di ricette per partecipare ad una gara di torte, ad un qualsiasi concorso culinario, o state cercando una nuova torta da provare in famiglia, in questo libro troverete delle ricette per crostate davvero sorprendenti. Tutte le ricette sono di torte premiate che potrete servire con orgoglio ad amici e parenti. Tutte le ricette contenute in questo libro si sono aggiudicate una "coccarda blu" (1° posto) o un premio anche più importante, come il Grand Champion o il premio per la miglior torta da esposizione. Questo è il terzo volume di una serie di libri di cucina contenenti ricette di pietanze premiate. Tra le ricette contenute: torte, tortine, crostate e altri dolci.

Uova, crêpes e frittate - iCook Italian Donzelli Editore
Questo è un libro per dimagrire, ma è anche un libro contro le diete. Sì, hai letto bene... dimagrire senza dieta! Ti spiego brevemente come. Questo libro si contraddistingue dagli altri per un concetto di fondo: bisogna perdere peso senza privazioni e mangiando bene, magari anche tanto, in caso. Se si vive la dieta con sacrificio, infatti, quando essa finirà, per reazione alle privazioni, il nostro corpo e la nostra mente, d'istinto, tenderanno a riaccumulare le riserve appena perse: ingrasseremo di nuovo e con gli interessi! Ci siete già passati vero? Lo so... Questo libro, ti farà dimagrire senza fare la dieta, e non è un modo di dire. Infatti, per dimagrire dovrai mangiare bene e dovrai amare la cucina anziché odiarla o separarti temporaneamente da essa. Grazie a questa guida, inizierai a cucinare bene e con gusto, attraverso trucchi dimagranti e tante ricette buonissime ma leggere e sane. Introduzione "Devo mettermi a dieta, prima o poi". Quanti di noi hanno pronunciato questa frase nell'ultimo mese? Quanti l'hanno perlomeno pensata? Quanti hanno fatto seguire a questo proposito l'azione? L'idea di iniziare una dieta viene spesso associata a una grande tristezza, alla privazione delle gioie del buon cibo, a un sacrificio a cui sottoporsi in vista di un obiettivo, la forma fisica, che spesso è subito come un'imposizione dall'esterno. Dobbiamo essere tutti magri, tonici e belli, ci dice la pubblicità. E noi facciamo di tutto per uniformarci a questo ideale, intraprendendo le diete più rigorose e drastiche e sentendoci frustrati e depressi nel momento in cui "sgarriamo". Terminata la dieta, raggiunta la meta, persi quei cinque-dieci chili di troppo, si riprende a mangiare come prima, ad ingrassare di nuovo, finché ci si guarda allo specchio, ci si sente nuovamente dei ciccioni e si ricomincia con una nuova dieta. Funziona così, purtroppo. Ma non è questo il modo giusto per affrontare il rapporto con il cibo e con la forma fisica. Sicuramente non è questo il modo più efficace. Se la dieta diventa sinonimo di privazione non può funzionare, può continuare per qualche mese ma non di più. Ma come si può dimagrire senza mettersi a dieta? E' impossibile, direte voi. In realtà un modo c'è. Ne sono convinta e cercherò di dimostrarlo nelle pagine che seguono. La soluzione, paradossalmente, consiste nel passare più tempo in cucina. Nel dedicare energie e passione alla preparazione di piatti da gustare con calma e con piacere. Nell'appassionarsi a creare ricette fantasiose dosando ogni ingrediente nel modo più corretto, studiando accostamenti e 'sostituzioni' che permettano di evitare i grassi più nocivi. Dando forma e sapore a piatti appetitosi, in cui però gli ingredienti siano ben selezionati, a piatti che siano in grado di soddisfare il palato e di riempire lo stomaco senza appesantire l'organismo. I segreti per prepararli esistono. Li scoprirete leggendo le prossime pagine.

Entrerete in un mondo magico, in cui mangiare sano e con gusto si può. Scopri subito Perché le diete fanno ingrassare Come dimagrire senza dieta e privazioni I difetti della dieta Dukan I migliori aperitivi light I migliori primi light I migliori secondi light I migliori contorni dietetici I più golosi dolci light Come dimagrire con frullati e centrifughe Come dimagrire con succhi e spremute ...e molto altro!

Le Ricette dei Coristi Bur

BENEDETTA PARODI cucina per il marito Fabio e i figli Matilde, Eleonora e Diego, ma anche per tutti i telespettatori che la seguono ogni giorno sugli schermi televisivi e per voi lettori che qui troverete 237 piatti inediti. Come sempre, sono ricette che si cucinano in un attimo con ingredienti semplici ed economici oltre che sfiziosi e facilissimi da trovare. Quest'anno, però, Benedetta ha deciso di accompagnarvi passo dopo passo nella preparazione di pranzi e cene, immaginando per voi oltre 60 menù adatti ai pasti di tutti i giorni ma anche alle occasioni speciali: dalla festa di compleanno dei bimbi alla cena con un amico vegetariano, dallo spuntino davanti alla tv alla serata romantica a lume di candela, dalla cenetta di pesce che costa poco al pranzo perfettino per suocere criticone Sempre "raccontandoli" con il suo consueto stile che mescola consigli preziosi e trucchi del mestiere ad aneddoti e ricordi personali. Per la prima volta, inoltre, Benedetta si è cimentata anche con la macchina fotografica immortalando proprio i piatti che lei stessa porta in tavola e che scoprirete sfogliando le pagine illustrate di questo suo nuovo, attesissimo e coloratissimo libro.

Il piacere di una pasticceria sana e buona Viceversa Media

Le nonne sono persone importanti per ogni bambino, anzi straordinarie... Con le nonne infatti ci sentivamo bene, ci piaceva trascorrere i pomeriggi a osservarle mentre ricamavano al sole. Con i nipoti erano generose e cortesi. Era bello ascoltare le loro storie e i loro rimedi erano buoni, non come le medicine. Ciò che si ama delle nonne sono le loro ricette. Ho voluto ricordare mia nonna, i suoi rimedi naturali e le sue buone ricette.

La dieta antiallergica. Menù e ricette di Teresa Castoldi Lulu.com

Un'assoluta novità gastronomica: la pasticceria salutistica. Montersino ci spiega come prepa- Foto di Roberto Sammartini rare dolci doppiamente buoni: per il proprio benessere, e soprattutto per il palato. Latte, uova, zucchero, lievito, glutine: sempre più persone soffrono di intolleranze alimentari o sono attente alla linea e alla qualità delle materie prime. In questo agile ricettario il Maestro della pasticceria sana offre tante ottime alternative per sostituire gli ingredienti impoveriti da processi di raffinazione industriale con alimenti genuini e buoni, come farro, riso integrale, kamut, zucchero d'uva, olio extravergine d'oliva, fruttosio, zucchero di mela e malto. Un dolce prontuario indispensabile per realizzare crostate, biscotti, torte, creme e pasticcini coniugando sapore e salute.

I menù di Benedetta Tecniche Nuove

Un viaggio a ritroso nel tempo, tra le mense e le dispense dei nostri antenati, alla ricerca delle origini remote della tradizione culinaria italiana. Un itinerario culturale non meno che gastronomico, per portare alle luce, nelle cucine regionali, i gusti e i sapori che ci provengono dal mondo italico e greco-romano. Si scopre così, tra queste pagine, che è soprattutto nei piatti della cucina povera e quella dei contadini, degli artigiani, dei bottegai che si rintracciano le radici di una tradizione che si perde nel tempo, e che grazie a massaie inconsapevoli è giunta fino alle nostre tavole, sia pure con le inevitabili varianti dovute al trascorrere dei secoli. Un percorso di lettura e di sapori che passa in rassegna i frutti della terra coltivati dagli antichi e i loro alimenti animali, l'uso del vino, del miele e dei condimenti grassi; come pure i sistemi di cottura, le forme di preparazione e di conservazione dei cibi, gli utensili, le portate. Attingendo alle pagine più vive di Catone, Apicio, Ateneo, Plinio, Columella e ad altri classici, le autrici ci illustrano l'antica arte culinaria e le usanze di un tempo, i leggendari convivii, le rituali libagioni. E attraverso una messe di informazioni, curiosità e aneddoti ci aiutano a guardare nei nostri piatti, per riconoscere le antiche persistenze, accompagnandoci al tempo stesso nella sperimentazione di ricette millenarie, lungo il filo delle tradizioni gastronomiche regionali.

Tutte le alternative naturali Edizioni Zem

Questo ebook contiene sette gruppi di ricette: salsine da antipasti, primi piatti, secondi di verdure miste, ricette gustose di carne, ricette di pesce, dolci e, infine, pizze.

Buone Ricette Senza Zucchero e Senza Sale Ricette e rimedi della nonna

Simbolo di fertilità, principio di vita e di rinascita, ispiratore di artisti e filosofi la sua sostanza, da solida a liquida ha da sempre ispirato chef e cuochi. Presente già nelle cucine dell'Antico Egitto,

lo si ritrova nella Grecia di Pericle e nell'Antica Roma. Gli antichi romani erano soliti affidare all'uovo il compito di aprire i banchetti. Poi dal Medioevo in poi l'uso delle uova in tutte le sue varianti andò sempre più diffondendosi facendone uno dei protagonisti assoluti. 40 proposte dal classico uovo sodo alla frittata, dalle crespelle ai soufflè. Con risultati sorprendenti e dai sapori incredibilmente diversi, a seconda degli ingredienti con cui l'uovo si sposa: zucchine e patate, senape e luppolo, yogurt e robiola, acciughe e mele. 40 ricette a base di uova ma con sembianze e gusti tutte differenti, grazie anche alle tecniche di cottura svelate passo per passo. Tra le ricette più golose la ricetta della torta pasqualina e le crêpes al cioccolato fondente con arance candite. Chiude ogni ricetta il consiglio del sommelier. iCook Italian è una collana di eBook di cucina, contenenti ognuno 40 ricette illustrate. Dagli antipasti alla pasta, dal riso alle zuppe, dai secondi di carne e pesce a gelati, dolci, budini e torte passando per pizze, focacce, uova e insalate, iCook Italian è un vero ricettario della gastronomia italiana. Con i piatti selezionati sbirciando tra la cucina della nonna e quelle degli chef più creativi e talentuosi del Belpaese, coniugando tradizione e modernità, affiancando tipicità regionali alle contaminazioni con altre culture. Sempre nel rispetto dei principi di una corretta nutrizione che hanno fatto il successo della dieta mediterranea. Ad accompagnare ogni ricetta la foto del piatto e l'esecuzione spiegata passo passo. Senza dimenticare il suggerimento per il vino ideale che ne esalta il sapore e il profumo e alcuni semplici ma efficaci consigli legati al piacere dei cibi e alla scelta degli ingredienti fino al tocco finale. Segreti rubati nelle migliori cucine d'Italia.

Ars culinaria Youcanprint

Cresciuta con una madre inquieta e vagabonda, Justine Hoffman desidera una sola cosa: una vita stabile, tranquilla, persino prevedibile. Quella che è riuscita infine a costruirsi a Friday Harbor, dove gestisce un piccolo B&B. Ma c'è ancora qualcosa che manca nella sua esistenza: l'amore. E dopo anni di inutili attese, è decisa a tutto pur di cambiare il suo destino di solitudine. Ma non sarà facile: come nelle favole, infatti, qualcuno ha gettato un incantesimo su Justine alla sua nascita, condannandola a non trovare mai l'anima gemella. Quando incontra il misterioso Jason Black, Justine dà inavvertitamente il via a una tempesta di desideri e passioni pericolose che rischia di minacciare tutto quanto ha di più caro. Perché anche Jason custodisce dei segreti, e vuole da Justine ciò che il fato non ha previsto...

L'amore è il mio incantesimo Youcanprint

"Dalle cucine della 'Prova del cuoco', direttamente nelle case degli italiani, un grande manuale di ricette. Questa volta al mio fianco ho voluto due fuoriclasse oltre che miei quotidiani compagni di viaggio: la 'Sfogliata' bolognese Alessandra Spisni e lo chef lombardo Sergio Barzetti, maestri di cucina e beniamini del nostro pubblico. Alessandra Spisni propone, con tutta la sua carica di simpatia, il meglio delle ricette tradizionali bolognesi, dalle paste fresche a quelle ripiene, dai grandi secondi di carne ai dolci di casa, dai ricchissimi fritti ai sontuosi piatti dei giorni di festa. Sergio Barzetti ci spiega invece tutti i segreti della sua cucina creativa. Partendo da ingredienti stagionali e facilmente reperibili, arricchiti dall'utilizzo di erbe fresche e spontanee, Sergio suggerisce ricette innovative ed elegantissime, ideali per far colpo durante una cena o per arricchire il menu casalingo quotidiano. Le mie ricette infine vogliono dimostrare come anche una mamma e donna impegnata nel lavoro possa diventare una grande cuoca, trasformando i prodotti acquistati al supermercato in rapidi e sfiziosissimi piatti. Un mix di stili diversi, dunque, con due caratteristiche comuni: l'amore per la buona tavola e il gusto della convivialità. Rimboccatevi le maniche e armatevi di buona volontà: con questo manuale di cucina potrete finalmente stupire familiari e amici."

Uovo perfetto Youcanprint

UN OPERA GENIALE, RIGOROSA, PARTICOLARE E INCREDIBILMENTE CHIARIFICATRICE...OFFRE GLI SPUNTI PER CAPIRE COME FARE IL PANE, MA OFFRE ANCHE MOLTI ALTRI CONSIGLI ..." "Un giorno scopri che devi eliminare il glutine dalla tua dieta o da quella di qualcuno che conosci ... Ed allora ti chiedi: Cos'è il glutine?, Dove si trova, come lo evito?Come posso fare il pane, panini, pizza, cocas, crepes, maddalene, torte e dolci senza glutine in casa? Che ingredienti posso utilizzare? Come? E' nutritivo allo stesso modo un pane con glutine che un pane senza glutine? Devo utilizzare miscele panificabili o posso crearne delle mie? Queste domande sono le stesse che si sono fatte gli autori di "Pane senza glutine" e il libro offre le risposte. Il libro si divide in due parti. Nella prima si affronta il problema del glutine nella dieta, dove si trova, come evitarlo e soprattutto quali sono i prodotti alternativi al glutine e le loro proprietà. Si identificano e analizzano dal punto di vista nutrizionale gli ingredienti (tipi di

farine, additivi, lieviti e gassificanti) con i quali fare pane e dolci senza glutine. Come agiscono sul risultato, come si può combinare e in quali proporzioni. La seconda parte si centra sulla cucina: vengono presentate le tecniche e trucchi per cucinare senza glutine e vengono proposte 15 ricette di pane, pizza, crepes, empanadillas, cocas, torte, maddalene (cupcakes) e dolci senza glutine. Offre alternative alle ricette, processi e strumenti (macchine per fare il pane, per ammassare o per impastare a mano) i tipi di farine affinché uno possa applicare le proprie variazioni su queste ricette senza glutine.

HOW2 Edizioni

La naturale finalità dell'uovo è la perpetuazione della specie degli animali ovipari, ma la sua perfezione lo ha fatto diventare un simbolo. L'uovo è molto più di un semplice alimento perché riunisce in se forti significati: è allo stesso tempo "simbiosi" e "dualità", "unità" e "diversità", "fragilità" e "resistenza"; è quello che si vede, ma anche quello che è nascosto; simbolo della marcescibilità e della durabilità. In esso natura e mistero si uniscono per dare origine ad un alimento semplice, ma complesso allo stesso tempo. L'uovo è un miracolo che oggi ci pare quasi impossibile comprendere. Come alimento è sempre stato mangiato crudo o cotto per assimilarne al meglio i nutrienti che nei periodi di carestia sono sempre stati riservati ai bambini e agli anziani. Per le sue proprietà "tecniche" L'uovo non può mancare nella cucina di casa o in quella professionale, è parte delle ricette tradizionali, ma anche di quelle innovative. Pochi altri alimenti hanno la stessa versatilità in cucina! In questo libro parleremo di scienza in cucina e di gastronomia molecolare applicata all'uovo per cuocerlo meglio rispettando le caratteristiche chimico-fisiche delle sue proteine. Con la chimica e la fisica in cucina possiamo studiare e comprendere molte vecchie e nuove ricette, almeno fino alla cifra di 4.374 che indica anche la frontiera delle ricette possibili inseguita dagli chef moderni.

Babelcube Inc.

Questa raccolta di ricette è dedicata a chi vuole sperimentare, e con successo, sapori ricchi e sani, in cento nuove seduzioni gastronomiche. La vasta gamma di torte, quiche, flan, pâté, ecc. qui presentate consentirà al lettore di portare in tavola vivande di alta qualità e fantasia. Emilia Vallilaureata in filosofia e insegnante, esperta gastronomica, vanta la collaborazione a diversi periodici specializzati e la pubblicazione di decine di libri di educazione alimentare e di ricettari di cucina, nei quali alla scelta degli ingredienti si abbina una nota di raffinata fantasia legata alla genuinità della tradizione italiana. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 500 ricette di pasta fresca, 1000 ricette di carne rossa, 500 ricette con le verdure, 1000 ricette con la frutta, La cucina del Veneto, La cucina del Friuli e 501 ricette di biscotti e

dolcetti.

Mille ricette della cucina italiana. Il più grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese

Youcanprint Dolci Impossibili è un libro di cucina che propone 60 tra le ricette di dolci più famose al mondo rivisitate escludendo talvolta il latte, talvolta le uova, il glutine, il lievito o lo zucchero: ingredienti che normalmente vengono considerati indispensabili in cucina. Con questo libro Tiramisù, Muffins, Cupcakes, Crostate e Biscotti diventeranno una sfida ma soprattutto una tentazione!

Le migliori ricette senza lattosio Rizzoli

Il Good Enough to Eat Index è l'indice globale sull'alimentazione con cui l'associazione internazionale Oxfam (composta da 17 organizzazioni in oltre 90 Nazioni con oltre 3.000 partner) ha stilato, nel 2014, una classifica mondiale confrontando 125 nazioni dove il cibo è più ricco, gustoso, sano e nutriente.

L'Olanda è al primo posto, seguita da Francia: 2°; Svizzera: 3°; Austria: 4°; Danimarca: 5°; Svezia: 6°; Belgio: 7° posto e Italia: all'8° posto. Con il passare del tempo la cucina tipica Olandese ha introdotto nei suoi piatti originali influenze e gusti provenienti da paesi di tutto il mondo. Mantenendo sempre la loro antica e autentica cucina contadina, oggi sono aggiornati i sapori gastronomici di questo popolo, o più esattamente, sono stati ampliati con moderne ricette e gustosamente migliorati così da essere apprezzati anche dai più esigenti buongustai. Le preziose ricette culinarie descritte in questo libro vi faranno scoprire tutti i sapori autentici della cucina gastronomica olandese. Specialità luculliane che si possono preparare non solo nella cucina dei migliori ristoranti, ma anche nella cucina di casa vostra.

I dolci naturali Youcanprint

I segreti della dieta detox Un'alimentazione sana per disintossicarsi naturalmente tutto l'anno (senza digiuni, né conteggi delle calorie), per perdere peso, migliorare la digestione, dormire bene e sentirsi meglio, in 100 ricette indicate per ogni pasto della giornata. La maggior parte delle diete incoraggiano un rapporto poco sano col cibo, fatto di faticosi sacrifici seguiti da inevitabili abbuffate. In questa guida alla disintossicazione naturale, invece, troverete 100 gustose ricette che vi lasceranno soddisfatti da ogni punto di vista, promuovendo al contempo la perdita di peso e un miglioramento della digestione e del sonno. Tutte le ricette sono state ideate tenendo conto dei meccanismi digestivi: per questo chi le segue non si sentirà gonfio o a disagio dopo aver mangiato. Muffin al cocco e alla banana, zuppa di broccoli e formaggio, insalata mediterranea, tacos di pesce al tegame, focaccia con i cavolfiori: ogni ricetta è fatta con ingredienti biologici studiati per allontanare il senso di privazione. Anzi, c'è spazio per qualche peccato di gola. «Questo libro è straordinario! Va dritto al punto e ti spiega chiaramente come

abbinare i cibi.» Deanna «Da quando seguiamo i consigli nutrizionali di Megan Gilmore, io e la mia famiglia ci sentiamo molto meglio e abbiamo perso peso.» Kathy «Il mio consiglio è quello di correre in libreria e procurarvi oggi stesso una copia di questo libro straordinario!» Erin Megan Gilmore vive a Los Angeles, California, con il marito e il figlio. Ha creato e gestisce Detoxinista.com, un sito web ricco di consigli e ricette per uno stile di vita sano. Anche lei in passato ha seguito una dieta sregolata, che includeva cibi spazzatura, ma poi ha scelto un regime più salutare. Le sue ricette sono state pubblicate in diverse riviste, tra cui «The Guardian».

Il libro dei segreti manuale alfabetico di ricette, metodi, nozioni e consigli concernenti l'igiene, la medicina domestica, le scienze naturali, le arti, i mestieri, l'industria, le masserizie, l'economia rurale, l'arte del confettiere, la cucina, la caccia, la pesca, i divertimenti chimici, ecc IL CASTELLO SRL

Dagli antipasti ai dolci, piatti irresistibili per una cucina alternativa e saporita Lasagne, gelati, cheesecake e non solo: un mondo di sapori senza lattosio! Per chi è intollerante al lattosio può essere difficile fare slalom tra questo e quell'alimento, e ad alcuni cibi non si può fare altro che rinunciare. Ma al gusto e alla passione per la cucina non si dovrebbe rinunciare mai! Questo libro raccoglie le 200 migliori ricette che uniscono gusto e salute: deliziose come quelle originali a cui si ispirano, utilizzano alternative salutari e benefiche al lattosio. Niente latte, burro e formaggio, quindi, ma ingredienti naturali, da combinare seguendo istruzioni semplici e chiare per realizzare mousse, creme, pasticci di lasagne, budini, cheesecake e persino squisiti gelati. Per ogni ricetta, inoltre, è fornita una tabella dei nutrienti, utilissima per mantenere un'alimentazione equilibrata. Mai più rinunce! Jan Mainsi occupa di economia domestica e di catering. Ha insegnato in scuole di cucina e ha scritto innumerevoli ricettari, collaborando tra gli altri con «Canadian Living», «Recipes Only», «Family Confidante» e «Health Watch magazine». Vive a Toronto, Ontario.

Youcanprint

Ricette vegane per tutti i gusti (e per convincere i dubbiosi!): una raccolta di più di 200 ricette di Vegolosi.it, perfette per comporre il proprio menu di primavera senza rinunciare al gusto e all'originalità: in questo eBook troverete un sacco di idee semplici da portare in tavola ma mai banali! Antipasti, salse e snack, primi piatti cremosi, hamburger vegetali, polpette e piatti unici; non mancano le insalate ma nemmeno gustosi dolci vegani senza uova e burro, leggeri e buonissimi. Queste pagine vi permetteranno di moltiplicare le vostre possibilità in cucina facendo a meno di qualsiasi prodotto di origine animale: c'è da scoprire un mondo incredibile e tutto nuovo!