



DOLCI E PANE SENZA GLUTINE

Hannah Miles

23 x 24 cm - cartonato

144 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 646



9 788896 621646

Torte, muffins, cookies e biscotti, pane e focaccia non possono e non devono essere solo un lontano ricordo per chi soffre di intolleranza al glutine.

Probabilmente realizzare dei buoni prodotti da forno può sembrare un ostacolo insormontabile per chi deve seguire un'alimentazione senza glutine, ma in realtà non è un traguardo impossibile, anzi. Gli ingredienti sostitutivi ci sono e basta conoscere pochi e semplici trucchi per imparare a usarli al meglio e ottenere un risultato ottimale. Non ci credete?

Seguite le indicazioni di Hannah Miles e sfidate i vostri amici: non sospetteranno nemmeno lontanamente che le delizie che avete sfornato sono tutte senza glutine! Le ricette sono semplici e spiegate in maniera chiara, con consigli che vi toglieranno ogni dubbio. Inoltre, un'utilissima introduzione vi illustrerà come organizzare la dispensa, quali sono gli ingredienti che potete utilizzare liberamente e a cosa invece dovete prestare attenzione.

Hannah Miles, avvocatessa londinese in carriera, a un certo punto ha deciso di abbandonare la città per andare a vivere con il marito in un bel cottage di campagna: il primo segnale di una svolta. Nel 2007 è stata una dei tre finalisti dell'edizione inglese di MasterChef sulla BBC, dove si è guadagnata l'apprezzamento dei giudici e l'affetto del pubblico. Da allora la sua carriera in ambito gastronomico è stata tutta in discesa: oggi scrive articoli su riviste del settore e ha pubblicato diversi libri di successo.



Guido Tommasi Editore