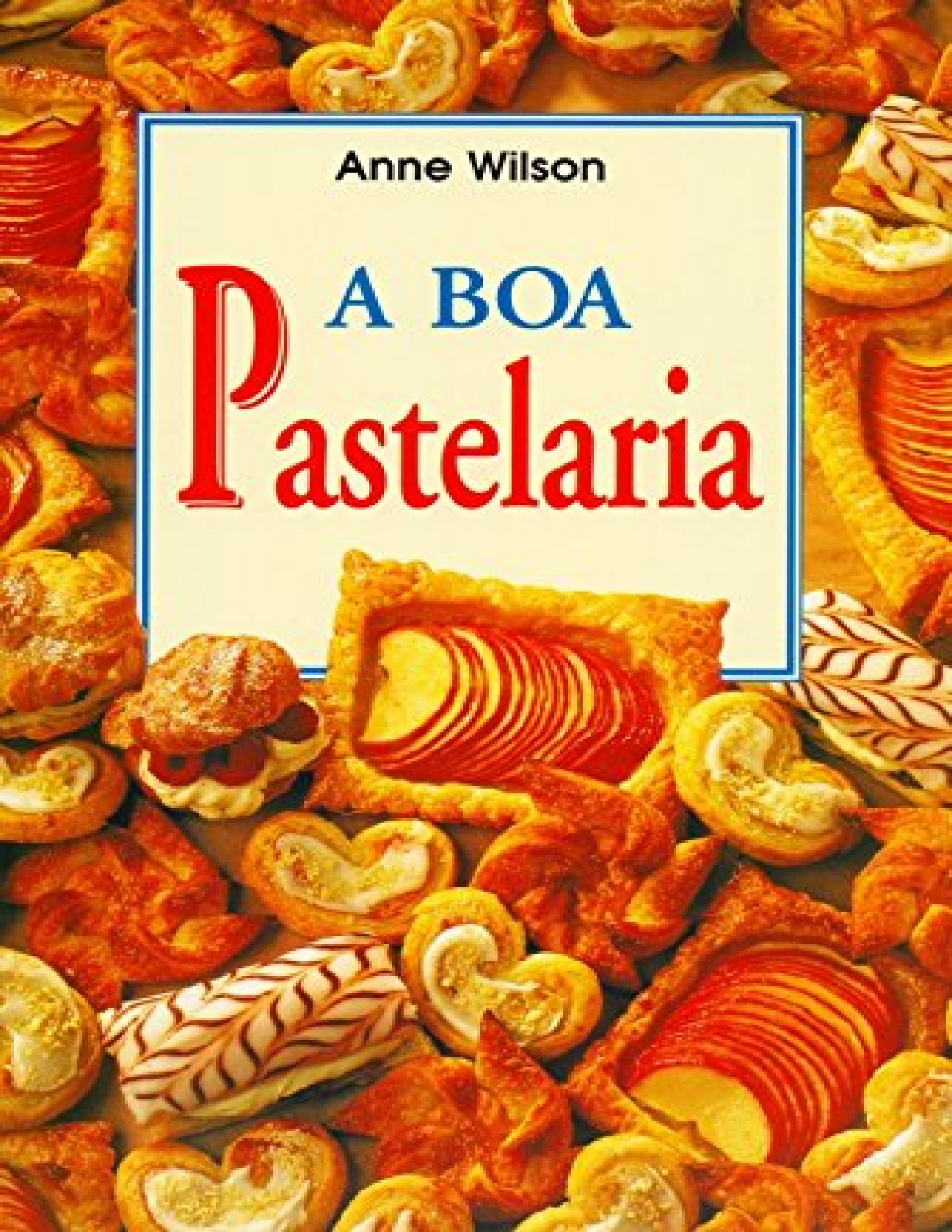




Anne Wilson

A BOA
Pastelaria

Resumo de A Boa Pastelaria

Uma massa que derrete na boca é a marca inconfundível de um cozinheiro talentoso. Assim que conhecer alguns dos segredos vai ver como é fácil encantar os seus convidados. A massa pode ter todos os tamanhos e efeitos, como um leque variado de recheios: quentes e salgados como o de pato e coentros ou frios e doces como o de chocolate e natas ou o de frutos silvestres.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)