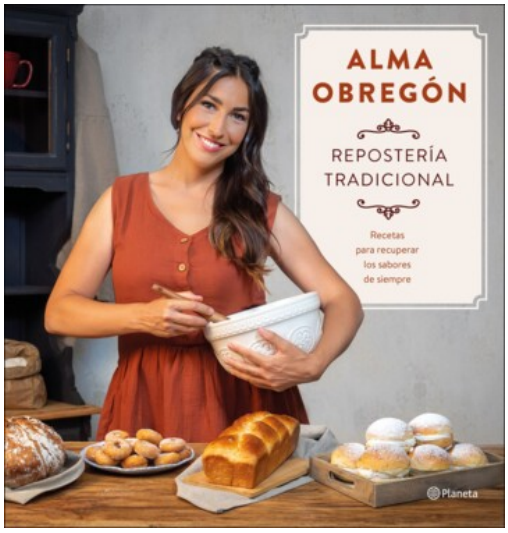


Repostería tradicional

Alma Obregón

La mejor maestra de la repostería nos trae un nuevo libro en el que recupera los sabores de toda la vida: recetas que nunca pasan de moda

El olor de los roscos de tu abuela, el bizcocho de limón que hacía tu madre, las galletas cuyo olor impregnaba la casa del pueblo… Hay recetas que nunca fallan, que a todos nos inundan de recuerdos y a las que volveríamos una y otra vez. En este libro, Alma Obregón nos propone una selección de las recetas dulces más tradicionales y deliciosas en las que los sabores de toda la vida serán los indiscutibles protagonistas. Una repostería al alcance de cualquiera, explicada con la maestría, la sencillez y la dulzura que la caracterizan.

La mejor maestra de la repostería nos trae un nuevo libro en el que recupera los sabores de toda la vida: recetas que nunca pasan de moda

Fecha de publicación:
20/10/2021

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Isabel Santos

Telefóno: 91 423 03 33

Email: isantos@planeta.es

Nombre: Laura Franch

Telefóno: 91 423 03 03

Email: lfranch@planeta.es

Nombre: Laura Verdura

Telefóno: 91 423 03 03

Email: lverdura@planeta.es

Nombre: Ficción Internacional

Email: prensaficcioninternacional@planeta.es

Nombre: Blanca Vidales

Email: blanca.vidales@planeta.es

Nombre: Fátima Santana

Telefóno: 91 423 03 03

Email: fsantana@planeta.es



Alma Obregón

Alma Obregón (@alma_cupcakes) empezó a compartir sus creaciones en su blog *Objetivo: Cupcake perfecto* en 2010. Desde entonces ha abierto el taller de cocina Alma's Cupcakes, obtuvo el título de Chef Pastelera por Le Cordon Bleu, dio el salto a la televisión en Canal Cocina y Divinity, y ha publicado trece libros de repostería. Actualmente imparte cursos *online* que suman más de cien mil alumnos.