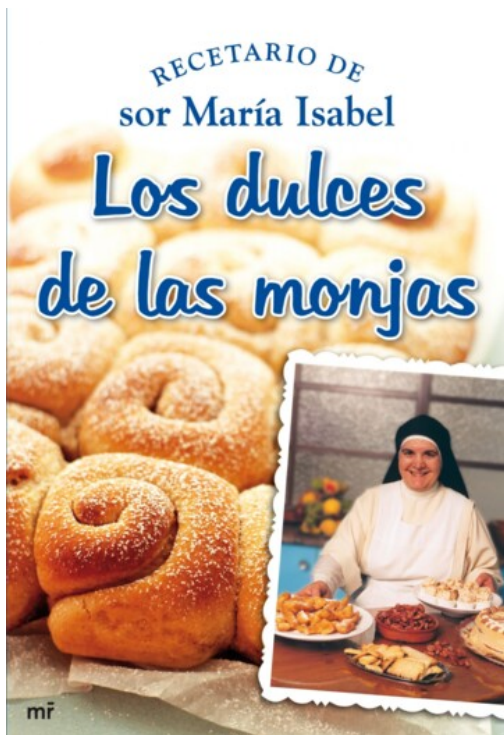




Los dulces de las monjas

Sor María Isabel Lora

El puchero de las monjas es un manual de cocina monacal tradicional, sencilla y sana, que proporciona una gran variedad de recetas fáciles de hacer.

El puchero de las monjas es un manual de cocina monacal tradicional, sencilla y sana, que proporciona una gran variedad de recetas fáciles de hacer.

Dorados buñuelos y torrijas, esponjosas magdalenas y bizcochos, crujientes rosquillas y galletas, turrones blandos y duros, sabrosas natillas y flanes... postres fáciles para cada día y especiales para fechas señaladas.

Los dulces de las monjas recoge, con la sabiduría y buen hacer de la vida conventual, los sabores auténticos y tradicionales de la repostería.

Un práctico libro que además de una gran variedad de postres, nos descubre trucos para ser más hábiles en la cocina, seleccionar la calidad de los mejores ingredientes, elaborar exquisitos complementos como sorbetes y licores y confeccionar deliciosas recetas dietéticas.

Disfruta de las cosas sencillas, cocinando como los ángeles.

Fecha de publicación:

25/10/2012

Sello Editorial:

Ediciones Martínez Roca

Contacto de prensa

Nombre: Laura Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email: lfernandez@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Teléfono: 91 423 03 54

Email: drubio@planeta.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 91 423 03 78

Email: lpaunero@planeta.es

Nombre: Ficción Internacional

Email: prensaficcioninternacional@planeta.es

Sor María Isabel Lora

Sor María Isabel Lora nació en Badules (Zaragoza). Ingresó en la orden de las dominicas en 1961. En la actualidad reside en el Monasterio de las Madres Dominicas de Nuestra Señora del Rosario de Daroca, donde entre otras ocupaciones está al cuidado de la cocina del convento y del bordado de manteles y lienzos.