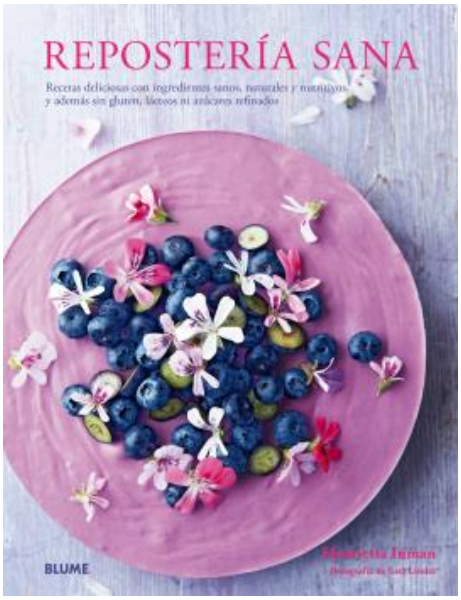


**Henrietta, Inman**
es una experta chef de repostería y propietaria de Henrietta Inman Pâtissière y Hen's Clean Cakes. Después de recibir la nota más alta en la Professional Pâtisserie Scholarship de Westminster Kingsway College (Londres), trabajó en varias cocinas premiadas, como la del Hotel Lanesborough de Londres, con estrella Michelín. Henrietta vive en Suffolk y realiza demostraciones, imparte clases de cocina y vende sus productos en mercadillos y festivales. Acepta encargos privados y colabora con marcas dedicadas a la salud y el bienestar. Sus recetas han aparecido en Sunday Telegraph Stella Magazine y cuenta con un popular blog: www.henriettainman.com.

# Repostería sana

Autor: Henrietta, Inman

Cocina sana y con alimentos integrales

Blume
ISBN: 978-84-16138-77-7 / Tapa dura / 176pp | 190 x 250 cm
Precio: $ 34.500,00

Un blondie suave y esponjoso elaborado con una cremosa mantequilla de anacardos; un bizcocho para la merienda rebosante de sabrosos dátiles y plátano al horno; unas espectaculares tartaletas veganas de frambuesas y rosas, o un sensacional pastel con helado... Repostería sana está repleto de recetas inspiradoras para elaborar pasteles, bizcochos, púdines, tartas, galletas y otras exquisiteces dulces, y todo ello sano, sin gluten, lácteos ni azúcares refinados. Asimismo, la brillante chef de repostería Henrietta Inman nos enseña a equipar la despensa con ingredientes nutritivos, locales, de temporada y sin procesar. Con datos referentes a las recetas básicas y consejos para remojar y deshidratar frutos secos, semillas, legumbres y pseudocereales, además de cómo preparar deliciosas leches de frutos secos, cremas y mantequillas, masas sin gluten y apetitosas mermeladas caseras. Tanto si ha eliminado el gluten, los lácteos o los azúcares refinados debido a alergias o intolerancias como si únicamente desea experimentar con ingredientes nuevos y alternativos, en este libro encontrará todo lo que necesita saber para ir a la compra y preparar las recetas.

Un blondie suave y esponjoso elaborado con una cremosa mantequilla de anacardos; un bizcocho para la merienda rebosante de sabrosos dátiles y plátano al horno; unas espectaculares tartaletas veganas de frambuesas y rosas, o un sensacional pastel con helado...