

Pan y mantequilla.

Recetas veganas sin gluten para llenar tu cesta del pan

Erin McKenna

Traducción de **Susana Tornero**

Por fin, el Santo Grial de la panadería sin gluten: panes etéreos, ligeros y tiernos de Erin McKenna, la panadera visionaria que descifró el código del glaseado vegano. Durante dos décadas, una intolerancia al gluten obligó a Erin a ignorar la cesta del pan que acompañaba el menú de sus restaurantes favoritos... Pero tras convertirse en una pionera de los postres veganos y sin gluten en su famosa panadería, BabyCakes, Erin decidió solventar este problema. Creó el pan más sabroso que cualquier persona celíaca o vegana pueda imaginar, y mucho más: muffins ingleses, pan de pasas y canela, tortillas de maíz, masa de hojaldre, pretzels, tortitas de cebolleta chinas, pan de sándwich... Y como no hay «pan» sin «mantequilla» que lo acompañe, también ha creado una mantequilla vegana succulenta y cremosa como ninguna otra.

ISBN 978-84-261-4347-1

1ª edición, febrero 2016

Formato: 19 x 23 cm, 160 pp, Rústica con solapas

Precio sin/con IVA: 19,27 / 20,00 €

Título original: Bread and Butter

NO FICCIÓN

Colección: Cocina saludable

Temas: Panadería, comida sin gluten, repostería, recetas veganas.



Erin Mckenna es la fundadora de BabyCakes NYC y Bakery Valentine NYC, bakery cafés veganos y sin gluten, con sucursales en Nueva York, Los Ángeles y Orlando. Este es su tercer libro, el primero centrado en panes y bollería salada. Vive en Nueva York con su marido y sus hijos.

ENLACES DE INTERÉS:

Sitio web de Erin Mckenna:

www.erinmckennasbakery.com

Reseñas sobre Bread and Butter:

<http://www.goodreads.com/book/show/22570781-bread-butter>

<http://www.treehugger.com/green-food/bread-and-butter-your-vegan-and-gluten-free-guide-savory-baking.html>

