¿Se te agotó la harina leudante?

¿Se te agotó la harina leudante?



A veces nos ocurre que estamos **en plena faena gastronómica** preparando alguna**receta** de **repostería** y abrimos la despensa y ¡zaz!, ¡vemos que **no tenemos harina leudante!**

Para ello te traemos un **trucochef** que te **sacará** del apuro de una forma **fácil y rápida**:

Sólo debes **echar** un **poco polvo** para **hornear** o **levadura** a la harina normal que estas utilizando y tu repostería **tendrá** un **resultado esponjoso y delicioso.**

Así de fácil, como todo con Chef Plus Induction.

Etiquetas chef plus

chef plus induction
familia chef plus
recetas bizcochos
recetas faciles
recetas repostería
recetas robot cocina
trucos chef plus induction
trucos cocina
trucos de cocina
trucos gastronómicos
trucos gastronónicos
Induction Pro

Deja tu comentario

Su nombre =====		
E-mail =====		
Comentario		

Acerca de formatos de texto

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar