



riverside
agency

Cocinar y comer. Bubble Tea (té de perlas)

Autor: Sandra, Mahut

Autor: Valentine, Ferrandi

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Cocinar y comer

Blume

ISBN: 978-84-19785-81-7 / Tapa dura / 72pp | 160 x 210 cm

Precio: \$ 27.900,00

* El Bubble Tea (té de perlas) es una de las bebidas favoritas en Taiwán: nació en sus calles en la década de 1980, y lo especial de él es que hidrata, ¡pero también alimenta!

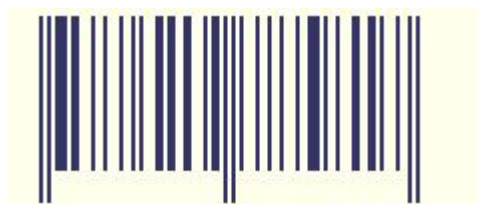
* ¡Té de perlas delicioso! ¡Con leche y perlas de tapioca, con té y perlas de fruta o a base de gelatina de fruta!

* Descubra recetas, consejos y tutoriales para preparar con éxito esta refrescante bebida asiática. Deje de comprarla, ¡prepárela!

Aunque las recetas varían, la mayoría de los té de perlas tienen una base de té (que puede tener leche o jugo de frutas) mezclada con bolitas de tapioca gomosas endulzadas con miel o jarabe de glucosa y con sabor a frutas. Estas perlas, que también pueden estar hechas de gelatina, se asientan en el fondo de la bebida y se sorben junto a la bebida con largas cañitas XXL.

También puede disfrutar el té de perlas con piruletas de gofre o con bolitas de coco y fruta.

Deje de comprarla, ¡prepárela! Aunque las recetas varían, la mayoría de los té de perlas tienen una base de té (que puede tener leche o jugo de frutas) mezclada con bolitas de tapioca gomosas endulzadas con miel o jarabe de glucosa y con sabor a frutas.



Sandra, Mahut

Sandra Mahut (@sandramahut) es fotógrafa, estilista gastronómica y autora de Unicorn Food, Craving y varios otros libros de cocina y estilo de vida. Sandra vive en París con su familia y trabaja en su estudio de cocina en el distrito 20 de la ciudad.