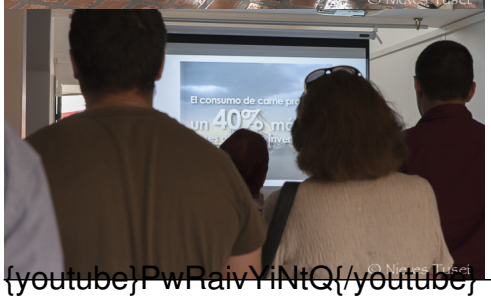
Con un lleno total, Sarah Vélez, chef de Magdalena's Bakery, enseñó como hacer comida totalmen

.

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset



{youtube}PwRaivYiNtQ{/youtube}

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

Este Queso de Almedras Derritible, tiene la textura de un mozzarela, - que también se produce con e

El reemplazo del Queso Parmesano parte del bagazo de la Leche de Almendras, que son los sólidos

Con agua caliente, se añade la Sal y pimienta, así realizar un reemplazo de Queso Parmesano

Los pagados espagueti, albahaca, ajo, agua caliente y pimienta, así realizar un reemplazo de Queso Parmesano

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

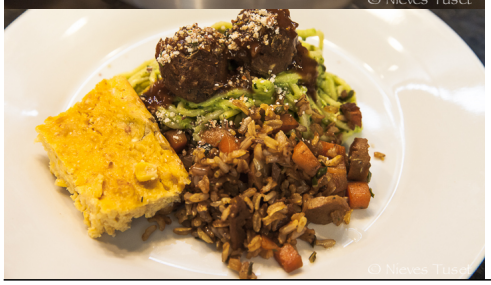
© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset


© Nieves Tuset

El chocolate sin leche, ligeramente endulzado es fundido para crear la base de este dulce muy difundido

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

© Nieves Tuset

Aún cuando el taller contó con un grupo grande de gente, estos participaron activamente en varios de lo

Sarah Vélez a la izquierda es la mano derecha de Sarah y su hermana. Forman un equipo extrao