

Le 21 torte e crostate della blogger Ada Parisi

Ci sono la torta della nonna e quella di mele senza uova per gli intolleranti; e poi le crostate di crema pasticcera e confettura, alle pesche e di ricotta e cioccolato; fino al banana bread, al plumcake al limone e lamponi e all'angel food cake, un ciambellone senza latte e senza burro, con mascarpone e mirtili: sono ventuno, in tutto, le golose ricette che Ada Parisi, giornalista siciliana appassionata di cucina, ha deciso di proporre sul suo blog www.sicilianicreativiincucina.it. Ricette facili di torte e crostate da fare in casa con ingredienti semplici per rallegrare le giornate passate chiusi in casa per l'emergenza di questi giorni.

—Ma.Ge.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIANLUCA ATZENI / WWW.SICILIANICREATIVIINCUCINA.IT

