



# TARTAS PARA EL FIN DE SEMANA

Recetas reconfortantes para compartir

*Carolina Lebar*

La nueva tendencia: **tartas que se preparan como se pinta un mandala**, con ingredientes de temporada y elaboraciones simples.

En este libro se muestran de forma muy sencilla y fácil de preparar **más de 40 recetas de tartas deliciosas y sofisticadas** para disfrutar tanto preparándolas como degustándolas con la familia o entre amigos. **También se incluyen las recetas básicas de las masas de tartas más habituales:** azucarada, azucarada con canela, quebrada, sablé, breton y semihojaldrada “express”.



## Índice

- **MANZANASCARAMELONUECES**
- **ALBARICOQUESMORAS**
- **PIÑA FRESAS**
- **CEREZASBURLATNAPOLEÓN**
- **MELOCOTONESHIGOSMORAS**
- **MANZANASCARAMELOSÉSAMO**
- **FRAMBUESASGROSELLASGALLETA**
- **MORASMANGOSFRAMBUESAS**
- **MANZANASCÍTRICOSARÁNDANOS**
- **FRESASFRAMBUESASARÁNDANOS**
- **FRESASCEREZAS**
- **TRESFRESASMORAS**
- **FRESASGARIGUETTES**
- **ALBARICOQUESALMÍBAR**
- **FRAMBUESASARÁNDANOSGROSELLAS**
- **TATINMANGOSARÁNDANOS**
- **NECTARINA SAMARILLAS & BLANCAS**
- **MANZANASPERAS**
- **KIWISMANZANASLICHIS**
- **RICOTA MIELHIGOSALMENDRAS**
- **PECANPIE**
- **MANZANASMEMBRILLO**
- **TARTA FINAMANZANAS**
- **TATINPLÁTAN OSESPECIADOS**
- **FRESASMASCARPONE**
- **KIWIFRESASCIRUELAS**
- **CALABAZACANELA**
- **ARÁNDAN OSCANELA**
- **LIMÓNMERENGADO**
- **CIRUELASROJAS**
- **MANZANASCARAMELO**
- **MANZANASRUIBARBO**
- **NARANJACHOCOLATE**
- **ALBARICOQUESPISTACHOS**
- **MANZANASDÁTILES**
- **PERASAMANDINE**
- **CEREZASAMARETTO**
- **manzanas PERASCANELA**
- **KIWISALBARICOQUES**
- **MELOCOTONESMORASALBARICOQUES**
- **CIRUELASALMENDRASTOSTADAS**
- **MASASDETARTAS**

### FICHA TÉCNICA DEL LIBRO

#### TARTAS PARA EL FIN DE SEMANA

*Carolina Lebar*

Lunwerg Ed. 2017

26 x 26 cm. / 88 pp. / Tapa dura cartoné

PVP c/IVA: 18,00 €

A la venta desde el 10 de enero de 2017



#### Para más información y fotos:

Lola Escudero - Directora de Comunicación de Lunwerg  
Tel.: 91 423 37 11 - 680 235 335 - [lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)  
[Facebook.com/lunwerg](https://www.facebook.com/lunwerg) @lunwergfoto