



LAURA GYLLING

Repostería con historia

Recuperamos recetas familiares y las preparamos a mano con los mejores ingredientes. En nuestra cocina, la dulzura es una emoción que se comparte.

PRODUCTOS

Torta de higos

Hecha con miel de fruta y manjar blanco, su sabor es un secreto de familia y su textura es como una siesta de verano: suave, cálida y sin culpa.



Brownies de la tía Laura

Con nueces crocantes, naranja confitada y chocolate al 70% de cacao, cada bocado es un recuerdo de elegancia que jamás se olvida.



Torta de chocolate

Preparada con un manjar de chocolate al 70% de cacao, esta receta tiene la nostalgia de una revista Buenhogar y la alegría de un niño en su cumpleaños.



Budín inglés

Esta fiesta de frutas confitadas, nueces y almendras se ha celebrado de generación en generación. Se recomienda para endulzar juegos de apuesta a la hora del lonche.



Alfajor de yemas

Hecho con huevos orgánicos y relleno con manjar blanco, este es un clásico que cruje entre los dientes y se deshace en el corazón.



Torta de coco

La bisabuela Gylling creía que cualquier ocasión era especial si tenía sabor a coco. Por eso, seguimos su maravillosa receta al pie de la letra.



Pedidos:

999-216-298

lauragyllingm@gmail.com