

CURS CUINA MACROBIÒTICA

DOLÇOS SALUDABLES



Preu: 48.00€

Horari:: 19,30-22h

Data del curs:: 21/03/2017

Impartit per: Silvia Mirabet

Lloc:

Ingredients que permeten incorporar la dolçor indispensable a la teva alimentació i poder substituir d'aquesta manera aliments menys saludables com galetes, xocolata i melmelades industrials.

Es realitzarà una degustació dels diferents edulcorants naturals i s'explicaran les seves diferències i aportacions: xarops, estevia, melassa, mel.

Â

RECEPTES

-Barretes cruixents de cereals

-Tatin de poma

-Creppes de blat sarraí amb xocolata

-Galetes veganes

Â

Aquesta classe forma part de la CURS D'ALIMENTACIÓ MACROBIÒTICA I CUINA ENERGÈTICA

Salut, equilibri i benestar per a totes les etapes de la vida

Pots fer el curs complet o fer les sessions que més t'interessin.

À



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com