

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

CURSO COCINA MACROBIÓTICA

DULCES SALUDABLES



Precio: 48.00€

Horario: 19,30-22h

Fecha del curso: 21/03/2017

Impartido por: Silvia Mirabet

Lugar:

Ingredientes que permiten incorporar el dulzor indispensable en tu alimentación y poder sustituir de esta forma alimentos menos saludables como galletas, chocolate y mermeladas industriales.

Se realizará una degustación de los diferentes edulcorantes naturales y se explicarán sus diferencias y aportes: jugos concentrados, siropes, estevia, melazas, miel...

**Dulces aptos para diabéticos, intolerantes a la lactosa, al huevo y veganos.*

RECETAS

-Barritas crujientes de cereales

-Tatin de manzana

-Creppes de trigo sarraceno con chocolate

-Galletas veganas

Esta clase forma parte del CURSO DE ALIMENTACIÓN MACROBIÓTICA Y COCINA ENERGÉTICA

Salud, equilibrio y bienestar para todas las etapas de la vida

Puedes asistir al curso completo o a las sesiones que te interese.



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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com