cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA VEGANA INVIERNO: SOSTENIBLE, CREATIVA I DE TEMPORADA

6. Postres vegans



Preu: 45.00€

Horari:: 19-21h

Data del curs:: 30/03/2021

Impartit per: Sofia Ferreira

Lloc: Cookiteca Sarrià

Vols aprendre a elaborar postres vegans?

Et comptarem quin tipus d'ingredients són necessaris per tenir opcions veganes.

Aprendràs diferents tipus de postres d'una manera senzilla.

- Cheesecake de fruits vermells en gotet
- Salame de xocolata i fruits secs
- Pastís tatín de poma
- Peres a l'forn amb salsa de cafè
- Galetes

Portar: **Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!**

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
Cookiteca On Tour: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com