

Corso di pasticceria naturale

sabato 24 febbraio ore 15.30

Presso lo **Studio Postura & Benessere** via D'Annunzio, 1 Biancade (TV)

VI ATTENDERÀ UN RICCO MENU':

1. MONOPORZIONE AL PISTACCHIO E GANACHE AL CIOCCOLATO
2. MACEDONIA DI FRUTTI ROSSI E CAKE ALLE NOCI E CIOCCOLATO
3. DOLCETTI MORBIDI AL COCCO
4. VEG. TIRAMISU
5. CROSTATINE A SORPRESA
6. GELO ALL'ANANAS
7. FROLLE CON CUORE DI ZENZERO



Il corso intende offrire agli iscritti la capacità di creare golose ricette senza l'utilizzo di uova, latte e burro, sostituendoli ad altri ingredienti naturali, un'occasione per assaporare gustose delizie che sapranno appagare il vostro palato.

Il corso è tenuto dal cuoco **Alberto Berto**, cultore di cucina naturale, che spiegherà e mostrerà come preparare dolci leggeri e gustosi, curando anche l'effetto visivo dei piatti.

Ad ogni partecipante verrà fornita una dispensa con tutte le ricette del corso.

ORARIO: dalle 15.30 alle 19.00 circa COSTO: 35,00 euro

Per informazioni e iscrizioni: Raffaella tel. 388-35 25 592