



## LEZIONE DI PASTICCERIA NATURALE: "GOLOSITÀ E SALUTE!"

a cura di

**Rossana Madaschi Nutrizionista-Ec.Dietista e Docente di alimentazione**

[www.nutrirsidisalute.it](http://www.nutrirsidisalute.it)

**Sabato 15 settembre 2018**

dalle ore 15.00 alle ore 17.30

c/o Nutrirsi di salute Via Monte Tesoro,12 (Celadina) Bergamo



***Impasto base: Pasta frolla*** (senza burro e senza uova)



***Crema pasticciera*** (senza latte e senza uova)



***Pasticcini golosi alla frutta*** (senza burro e senza uova)



***Crostata ai mirtilli*** (senza burro e uova)



***Margarina vegetale autoprodotta*** (senza grassi e oli)



***Crema spalmabile al cacao*** (tipo Nutella)



***Torta "Cuore di cioccolato fondente"*** (senza uova)



***Bevanda vegetale di mandorle*** (fatta in casa)

**PER LA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE SARANNO UTILIZZATI  
INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

La quota di partecipazione di € 35,00 è comprensiva della degustazione di tutte le preparazioni della lezione di cucina naturale. A tutti i partecipanti verrà inoltre consegnato il ricettario completo e si svilupperanno tematiche di educazione alimentare.

**Per le iscrizioni:**

Nutrirsi di salute

cellulare: 348.811.91.31

e-mail: [info@nutrirsidisalute.it](mailto:info@nutrirsidisalute.it)



**"TUTTO IL PIACERE DI UNA GOLOSA E SANA PASTICCERIA!"**