



LEZIONE DI CUCINA

"PASTICCERIA NATURALE: GOLOSITÀ E SALUTE!"

a cura della Dott.ssa Rossana Madaschi
Nutrizionista-Dietista e Docente dell'alimentazione

Venerdì 20 marzo

dalle ore 20.00 alle ore 22.00

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

Preparazioni



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



Crema pasticcera (senza latte e senza uova)



Muffins soffici e golosi (senza burro e senza uova)



Crostata ai mirtilli (senza burro e uova)



Margarina vegetale autoprodotta (senza grassi e oli)



Deliziosa 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 E NATURALI**

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

sito: www.nutrirsidisalute.it



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