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

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

Giovedì 11 dicembre 2025
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!"