



CORSO di CUCINA NATURALE

-

DOLCI AL FORNO

Se siete stanchi di consumare dolci dei quali non conoscete almeno metà degli ingredienti... questo è il corso che fa per voi!

Torte, dolcetti, biscotti veicolati dalla grande distribuzione hanno liste di ingredienti scritti con un vocabolario quantomeno particolare: zuccheri invertiti, sorbato di potassio, grassi idrogenati, olio di palma, lattitolo, amido modificato, alcool, E102, E124. Potremmo scrivere una lunga lista.

Grazie a questo corso impareremo a cucinare torte, crostate, biscotti e muffin con ingredienti biologici, per offrire a noi, alla nostra famiglia ed agli amici dolci gustosi, sani e naturali. Presteremo particolare attenzione agli ingredienti utilizzati: dolcificanti, lieviti, farine. Le calorie di questi prodotti saranno perciò 'pulite' e di facile assimilazione, offrendo al nostro organismo un prodotto che non attaccherà la nostra linea e il nostro colesterolo!

Costo del corso inclusivo di pranzo: 75 euro (+20 euro per la tessera associativa valida per l'anno solare)
Per iscrizioni e versamento quota per la conferma: 340.819.63.57

