

## COCINA VEGANA

### 6. Postres Veganos



**Precio: 45.00€**

**Horario: 19-21h**

**Fecha del curso: 30/03/2021**

**Impartido por: Sofia Ferreira**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

¿Quieres aprender a elaborar postres veganos?

Te contaremos que tipo de ingredientes son necesarios para tener opciones veganas.

Aprenderás diferentes tipos de postres de una manera sencilla.

- Cheesecake de frutos rojos en vasito
- Salame de chocolate y frutos secos
- Tarta tatin de manzana
- Peras al horno con salsa de café
- Galletas

**Traer:** Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)