

## REPOSTERÍA TRADICIONAL

### REPOSTERÍA SIN AZÚCAR REFINADO



**Precio: 10.00€**

**Horario: 19,30 a 21h**

**Fecha del curso: 14/04/2015**

**Impartido por: Silvia Mirabet**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

¿Quieres saber cómo realizar repostería sin azúcar, siendo sustituido por estevia y azúcar de abedul? Una mezcla exclusiva de la marca **Sucrafor**.

En este taller se utiliza esta mezcla en sustitución del azúcar, en la misma proporción que el azúcar y además siendo apto para diabéticos.

Recetas:

**Tarta cremosa de limón con merengue**

**Minibizcochos de 3 sabores diferentes: fresa, vainilla, chocolate, espolvoreados de "supuesto" azúcar glass.**

Taller práctico con degustación y regalito.

Con la colaboración de Sucrafor

Image not readable or empty

logo-sucrafor.jpg



**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)