

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 Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

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

E-mail:

info@cookiteca.com