



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

PICCOLI PASTICCIERI CRESCONO: LABORATORIO DI PASTICCERIA PER RAGAZZI

OBIETTIVI

Avvicinare i ragazzi tra i 7 e gli 11 anni al mondo della pasticceria attraverso la realizzazione di semplici ricette

PROGRAMMA

- 04 aprile **"A tutta frolla"**: biscotti di frolla di vari gusti e forme
- 18 aprile **"Tartufando"**: tartufini al tiramisù e con pan di stelle
- 9 maggio **"Per te mamma"**: preparazione di una torta dedicata alla mamma utilizzando la sac à poche

- In alternativa 11 aprile **"un uovo tutto mio"**: decorazione di un uovo di cioccolato con pasta di zucchero

METODOLOGIA

Lezione pratica

MATERIALI

Mattarello, grembiule e porta torta o contenitore di plastica

Sede del corso: Camponogara

Giorno e orario del corso: Sabato 14.30-17.30 (M. Maniero)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 3 lezioni da 3h € 65,00

Desideri iscriverti a questo corso? [Clicca qui](#)