Workshop de Filhós de laranja e Pastéis de Batata-doce

Imagem:

Idioma
Portuguese, international

Local:
Nº 11 Largo Prof Cabrita da Silva – Matriz - Loulé

No inverno, aproveite o aconchego e calor da cozinha e aprenda a confecionar reconfortantes doces regionais. No Algarve, as filhós e os pastéis de batata doce fazem as delícias das mesas mais tradicionais.

PROGRAMA

- Introdução ao tema e apresentação dos ingredientes a utilizar;

- Preparação dos ingredientes antes da sua confeção;

- Confeção da massa, o seu corte, a sua fritura e o seu recheio;

- Degustação das filhós e pastéis acompanhados de uma chávena de chá.

PREÇO GERAL

20 euros

PARTICIPANTES

Adultos e família

Mínimo 4 – máximo 12

IDIOMAS

Português e Inglês

ANA FIGUEIRAS

Formada em Cozinha/Pastelaria pela Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, tem-se dedicado estes anos a criar gosto nos outros pela culinária.

Para mais infromações/inscrições, clique AQUI [1]

Fonte: Loulé Criativo

Date:
Domingo, 3 Dezembro, 2017 - 10:00

Source URL (modified on 13/11/2017 - 14:10): http://www.dietamediterranica.pt/?q=pt/node/625

Links
[1] http://loulecriativo.pt/pt/turismocriativo/experiencias/78-workshop-de-filhos-de-laranja-e-pasteis-de-batata-doce