

CHOCOLATE CASEIRO, NUTRITIVO E DELICIOSO

As bagas de Cacau são a base de todo o chocolate de onde tira-mos o chocolate em pó e a manteiga de cacau, os ingredientes base no **Chocolate Cru**.

Estes ingredientes cheiram e sabem lindamente, e ao usar cacau de alta qualidade, cuidadosamente processado a baixa temperatura, podemos fazer chocolate caseiro que sabe divinamente e traz-nos muitos benefícios.



O Cacau é rico em magnésio e antioxidantes.

O Cacao é um anti-depressivo natural, aumenta o nível de serotonina no cérebro.

O Cacau é bom para o coração e sua composição química faz-nos sentir amorosos.

Para não falar nas propriedades afrodisíacas e sabor delicioso...



Neste workshop vamos aprender a fazer os nossos próprios bombons de chocolate cru, truffels, pedaços rápidos e fáceis, e receber dicas de Super Alimentos e extras que podemos adicionar aos nossos chocolates a fim de os tornar ainda mais tentadores e nutritivos.

Na Páscoa e durante todo o ano, a sua família pode desfrutar das maravilhas de um chocolate saudável para todos. O Cacau é também chamado “A comida dos deuses”.



17 ABRIL 14.30H-17.30H, ESCOLA DA TERRA, 19€

**RUA DO TOJAL 12, CASAS NOVAS, COLARES,
SINTRA**

INSCRIÇÃO: 965611503

SHINYHAPPYPEOPLE111@GMAIL.COM