

## **TEMARIO CURSO “DELICIAS DE LUCIE”**

Curso presencial y práctico, 2 clases de 4 horas cada día, durante las cuales los alumnos participarán activamente en todas las elaboraciones.

Cachitos de nueces y miel.  
Triángulos de nueces y chocolate.  
Flor de loto.  
Brownies de chocolate.  
Empanadas de manzana.  
Alfajores de chancaca.  
Repollitos (eclair´s).  
Empolvados.  
Confituras de coco.

Se reparten las preparaciones entre l@s alumn@s.  
Se entregan las recetas y diploma de participación.



[www.reposteria.cl](http://www.reposteria.cl)