



# mestoli & padelle

Appuntamenti  
del mese



**Martedì**  
**13 gennaio**  
**h18.30-21.30**

## X UNA SANA E GOLOSA COLAZIONE

Impasto per fette biscottate, plum cakes, blueberry muffins, krapfen e biscotti!! Per iniziare bene la giornata!!  
Costo del corso: 50,00€

**Venerdì**  
**16 gennaio**  
**h18.30-21.30**

## SFIZI E SFOCACCE D'INVERNO

Per una festa, per un buffet o per una cena semplice cena! Strudelini di pasta fillo alla scarola, quiche integrale ai broccoli con cipolle caramellate, skrunch farcito, e le immancabili focacce a lunghissima lievitazione!  
Costo della lezione: 50,00€

**Lunedì**  
**19 gennaio**  
**h18.30-21.30**

## VEG & VEG con la Chef Giulia Longo

Insieme a Giulia prepariamo un menù creativo e tutto vegetale per stupire i nostri ospiti con gusti e consistenze originali.  
Costo della lezione: 50,00€

**Mercoledì**  
**21 gennaio**  
**h18.30-21.30**

## PASTICCERIA FRANCESE: ECLAIRS, BIGNE' E PARIS BREST, ANCHE SALATI!!!!

La pasta choux, classico impasto della pasticceria francese, con ripieni fantasiosi e classici. Bigné in versione salata con creme di verdure e formaggi, eleganti eclairs con cremosità fruttate e ganache sorprendenti, e un mignon Paris-Brest con crema nocciola e pralinato.  
Costo della lezione: 50,00€



### INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448  
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 www.facebook.com/MestoliePadelle

### DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO  
Via Nazionale, 60/1  
Pradamano (Ud)  
33040