С возвращением в сладкую жизнь!

Избавьтесь от сахарной зависимости с помощью сладостей! Худейте и оставайтесь здоровыми, наслаждаясь любимыми десертами! Теперь это реально! Наш курс по приготовлению пп-десертов «Сладость в радость» посвящен созданию здоровых сладостей на растительной основе без сахара, глютена, молочных продуктов и даже яиц. Они будут иметь фантастический вкус и подойдут даже самым привередливым едокам!

Пройдя наш курс, Вы сможете готовить свои собственные десерты не только по особым случаям, но и каждый день, не тратя часы драгоценного времени на кухне. Вы сможете побаловать себя и всю семью самыми вкусными и в то же время полезными десертами. Все, что Вам нужно, это правильные навыки и основы представлений об ингредиентах. Мы здесь, чтобы поделиться с Вами своими приемами.

Курс «Сладость в радость» рассчитан на всех, кто хочет есть вкусные и полезные десерты и предпочитает здоровые натуральные ингредиенты. Вам откроются секреты приготовления так называемых сырых десертов, энергетических батончиков, энергетических закусок, веганских тортов, полезного шоколада и многих других радостей сладкоежек. Никаких специальных умений не требуется. Вы получите колоссальное удовольствие от нашего курса вне зависимости от того, новичок Вы или бывалый кулинар.

Успейте записаться на курс до 14 марта и получите 10% скидку на обучение. Ознакомиться с программой курса можно по ссылке:<http://gotzdorovo/pp-desserts>.

А пока предлагаем попробовать самостоятельно приготовить простой, но очень вкусный десерт “Черничное молоко”. Рецепт с пошаговой инструкцией доступен по ссылке: <http://docs.google.com/chernichnoemoloko>.

До встречи на кухне!