

Repostería de Semana Santa

Duración: 12 horas (4 sesiones)

Precio: 20 €

Horario: Miércoles y jueves, de 17:00 a 20:00 horas (inicio 18/03/2026)

Monitor: David Soriano Flores, docente experto en panadería y presidente de la asociación cultural Amantes del Buen Pan.

18/03/2026

Presentación y agradecimientos

Dulces clásicos de Semana Santa

Elaboración de Rosquillas de Semana Santa

Elaboración de Leche Frita

19/03/2026

Elaboración de Monas de Pascua

Elaboración de Buñuelos de Viento

25/03/2026

Elaboración de Pestiños

Elaboración de Pan para Torrijas

26/03/2026

Elaboración de Torrijas

Si da tiempo: Bartolillos o Monas de Pascua Pasteleras