LUGLIO 2018

THE green PANTRY
thegreenpantry.it

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Cose da fare prima di andare in vacanza

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

Organizziamo il Viaggio

- [ ] Meta:
- [ ] Giorni:
- [ ] Trasporto:
- [ ] Alloggio:
- [ ] Documenti:

The Green Pantry

Piccole ricette per rendere fresca la tua estate

Gelati vegan al gianduja: Per 4 gelati inserite nel frullatore 250g di yogurt di soia, 50 g di cioccolato fondente vegan al 70%, 2 cucchiai di sciroppo d'acero, 2 cucchiai di burro di nocciole, azionate fino a ottenere un composto fluido e versatelo negli stampini, congelate per 30'/40' e poi inserite gli stecchi. Rimettete in freezer per altre 5 ore e poi gustate i vostri gelati vegan al gianduja, decorandoli a piacere con il cioccolato fuso e i semi di sesamo.