

Mejores recetas para la Candelaria

Préparation

1. La Chandeleur llega, así que he querido proponerles un artículo que reúne recetas que seguro les encantarán. Primero que nada, la clásica Receta de crepes ¡por supuesto!
2. Si tienen ganas de lanzarse a hacer un pastel de crepes, aquí tienen algunos: - Pastel de crepes de chocolate y pistacho - Pastel de crepes de mango (pueden reemplazarlo por la fruta de su elección) - Pastel de crepes de vainilla y frambuesa. Si tienen ganas de hacer rellenos para las crepes, aquí tienen algunas ideas: - La Receta de caramelo con mantequilla salada se encuentra en este artículo - Receta de crema de avellanas estilo Nocciolata Bianca o El Mordjene - Receta de crema de chocolate y avellanas. Si buscan una buena crema llena de chocolate y avellanas, encontrarán su felicidad en Valrhona. El código ILETAITUGATEAU les permite obtener un 20% de descuento en todo el sitio / código afiliado.
3. Y por último, si les gustan las cremas de frutos secos (almendra, avellana, pistacho, nuez, nuez pecana, mantequilla de maní...), les remito al sitio Koro donde seguramente encontrarán su felicidad.
4. También encontrarán jarabe de arce, y uno de mis rellenos favoritos para las crepes, mantequilla de arce (simplemente es jarabe de arce para untar).
5. El código iletaitungateau les permite obtener un 5% de descuento en todo el sitio.
6. ¡A sus creperas!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com