

Las mejores recetas para San Valentín

Préparation

1. ¿Estás preparando una comida para San Valentín y buscas una idea de postre?
2. ¡Has llegado al lugar correcto!
3. Si nos visitas regularmente, sabrás que intento usar al máximo solo frutas de temporada, por lo que no encontrarás frutos rojos en esta lista de ideas; por supuesto, se pueden usar congelados, pero preferí proponer postres deliciosos de chocolate, vainilla, frutos secos o incluso limón si buscas algo más afrutado. Comencemos con 3 ideas simples y bastante rápidas (un poco menos para el flan) de preparar: Cookie brownie para compartir : una de tus recetas favoritas, lista muy rápidamente, que puedes personalizar agregando los frutos secos o las chispas de chocolate / caramelo de tu elección.
4. Fondant de chocolate con leche & speculoos : un fondant muy muy delicioso y bien perfumado
Flan de pistacho y chocolate : un flan bien cremoso de pistacho cubierto con una ganache de chocolate negro fundente y trozos de pistacho y cacao nibs para el toque crocante.
5. Si buscas más bien una idea de tarta para terminar bien la comida: Tarta de 4 chocolates : ¿te encanta tanto el chocolate negro como el dulcey, el chocolate con leche o el blanco?
6. ¡has encontrado la receta hecha para ti!
7. Tartaletas de vainilla y malvavisco : aquí no hay chocolate, pero mucha dulzura con vainilla y un malvavisco súper fundente.
8. Tarta de galleta de chocolate y praliné : la más deliciosa de mis tartas de galleta, vainilla, praliné y por supuesto, chocolate
Tarta de chocolate estilo lieja : ¡chocolate y nata montada para disfrutar a lo grande!
9. ¿Prefieres un postre sofisticado?
10. Sabes que aquí adoro las charlotas, así que aquí tienes dos ideas: Charlotte de vainilla y praliné de avellana : mi charlota favorita, ligera, deliciosa, llena de dulzura, en resumen, ¡el postre perfecto a mis ojos!
11. Charlotte de doble limón : ¡ya que es temporada de cítricos, aprovechemos para hacer una charlota ácido y fresca!
12. Otra opción, la masa choux: Choux de doble chocolate con un corazón de praliné (también puedes usar crema de chocolate).
13. Profiteroles con helado casero (o no si no tienes tiempo o el equipo) con una salsa de chocolate bien caliente para el contraste.
14. Finalmente, fuera de categoría pero apreciados por todos, puedes lanzarte en tiramisús, fáciles y rápidos de hacer, esto funciona (casi) siempre: El tiramisú clásico : ¡café, mascarpone, cacao y listo!
15. La versión de gran chef con el tiramisú de Karim Bourgi El tiramisú sin huevos El tiramisú de avellana El tiramisú de pistacho Y si tienes un poco más de tiempo a dedicarle, ¡la versión charlota !
16. Y ahí lo tienes, espero que hayas encontrado lo que buscabas entre todas estas ideas, si no, no dudes en explorar un poco el blog, hay muchas (¡¡muchas!