

Pannukakkujen parhaat reseptit laskiaispäiväksi

Préparation

1. La Chandeleur arrive, alors j'ai eu envie de vous proposer un article regroupant des recettes qui vous plairont à coup sûr Tout d'abord, la classique Recette des crêpes bien sûr !
2. Si vous avez envie de vous lancer dans un gâteau de crêpes, en voilà quelques-uns : - Gâteau de crêpes chocolat pistache - Gâteau de crêpes à la mangue (à remplacer par le fruit de votre choix) - Gâteau de crêpes vanille & framboise Si vous avez envie de faire des garnitures pour les crêpes, voilà quelques idées : - La Recette de caramel au beurre salé se trouve dans cet article - Recette de pâte à tartiner à la noisette façon Nocciolata Bianca ou El Mordjene - Recette de pâte à tartiner choco-noisette Si vous cherchez une bonne pâte à tartiner pleine de chocolat et de noisette, vous trouverez votre bonheur chez Valrhona Le code ILETAITUGATEAU vous permet d'avoir 20% de réduction sur tout le site / code affilié.
3. Et enfin, si vous aimez les purées de fruits secs (amande, noisette, pistache, noix, noix de pécan, beurre de cacahuète...), je vous renvoie vers le site Koro sur lequel vous trouverez forcément votre bonheur !
4. Vous y trouverez également du sirop d'érable, et une de mes garnitures préférées pour les crêpes, du beurre d'érable (il s'agit tout simplement de sirop d'érable à tartiner).
5. Le code iletaitungateau vous permet d'avoir 5% de réduction sur tout le site.
6. A vos crêpières !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com