

Ricette migliori per San Valentino

Préparation

1. Stai preparando un pasto per San Valentino e sei alla ricerca di un'idea per il dessert?
2. Sei arrivato nel posto giusto!
3. Se vieni regolarmente qui, saprai che cerco il più possibile di usare solo frutti di stagione, quindi niente frutti rossi in questo elenco di idee; certo, si possono utilizzare quelli surgelati, ma ho preferito proporre dolci golosi al cioccolato, alla vaniglia, alla frutta secca o anche al limone, se cerchi qualcosa di più fruttato. Cominciamo con 3 idee semplici e piuttosto veloci (un po' meno per il flan) da preparare: Cookie brownie da condividere: una delle vostre ricette preferite, pronta molto rapidamente, che potete personalizzare aggiungendo la frutta secca o le gocce di cioccolato / caramello a vostra scelta!
4. Fondente cioccolato al latte & speculoos: un fondente molto molto goloso e ben profumato. Flan pistacchio cioccolato: un flan ben cremoso al pistacchio sormontato da una ganache fondente al cioccolato fondente e pezzi di pistacchio e grué di cacao per un tocco croccante.
5. Se stai cercando piuttosto un'idea di crostata per concludere bene il pasto: Crostata 4 cioccolati: ami tanto il cioccolato fondente quanto il dulcey, il cioccolato al latte o bianco?
6. hai trovato la ricetta giusta per te!
7. Tartellette vaniglia marshmallow: niente cioccolato qui, ma tanta dolcezza con la vaniglia e un marshmallow super soffice.
8. Crostata cookie cioccolato pralinato: la più golosa delle mie crostate cookie, vaniglia, pralinato e, ovviamente, cioccolato. Crostata cioccolato alla liegeoise: cioccolato e panna montata per godersi ogni boccone!
9. Preferisci un dolce al cucchiaino?
10. Sai che qui adoro le charlotte, quindi ecco due idee: Charlotte vaniglia pralina nocciola: la mia charlotte preferita, leggera, golosa, piena di dolcezza, insomma il dessert perfetto ai miei occhi!
11. Charlotte doppio limone: poiché è la stagione degli agrumi, tanto vale approfittarne per fare una charlotte acidula e fresca!
12. Un'altra opzione, la pasta choux: Bigné doppio cioccolato con in più un cuore di pralina (puoi anche usare la crema spalmabile).
13. Profiterole con un gelato fatto in casa (o no, se non avete il tempo o l'attrezzatura) con una salsa di cioccolato ben calda per il contrasto.
14. Infine, fuori categoria ma apprezzati da tutti, potete cimentarvi con i tiramisù, facili e veloci da fare, funziona (quasi) sempre: Il tiramisù classico: caffè, mascarpone, cacao e il gioco è fatto!
15. La versione di grande chef con il tiramisù di Karim Bourgi Il tiramisù senza uova Il tiramisù alla nocciola Il tiramisù al pistacchio E se avete un po' più di tempo da dedicare, la versione charlotte!
16. Ecco fatto, spero che abbiate trovato quello che cercavate tra tutte queste idee, altrimenti non esitate a curiosare un po' sul blog, molte (molte)!