

Toprecepten voor de Lichtmis

Préparation

1. De Chandeleur komt eraan, dus ik had zin om jullie een artikel voor te stellen met recepten die jullie zeker zullen bevallen Allereerst de klassieke Recept voor pannenkoeken natuurlijk!
2. Als je zin hebt om een pannenkoekentaart te maken, hier zijn er een paar: - Pannenkoekentaart met chocolade en pistache - Pannenkoekentaart met mango (te vervangen door de vrucht van je keuze) - Pannenkoekentaart met vanille & framboos Als je zin hebt om vullingen voor de pannenkoeken te maken, hier zijn een paar ideeën: - Het Recept voor gezouten karamel staat in dit artikel - Recept voor hazelnootpasta zoals Nocciolata Bianca of El Mordjene - Recept voor chocolade-hazelnootpasta Als je op zoek bent naar een goede pasta vol chocolade en hazelnoot, dan vind je je geluk bij Valrhona De code ILETAITUGATEAU geeft je 20% korting op de hele site / affiliate code.
3. En tot slot, als je houdt van notenpurees (amandel, hazelnoot, pistache, walnoot, pecannoot, pindakaas...), verwijs ik je naar de site Koro waar je zeker je geluk zult vinden!
4. Je vindt er ook ahornsiroop en een van mijn favoriete vullingen voor pannenkoeken, ahornboter (dit is gewoon ahornsiroop om te smeren).
5. De code iletaitungateau geeft je 5% korting op de hele site.
6. Aan de slag met de pannenkoeken!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com