

Oppskrifter for kyndelsmesse

Préparation

1. La Chandelier nærmer seg, så jeg hadde lyst til å foreslå en artikkel som samler oppskrifter som garantert vil falle i smak. Først og fremst, den klassiske Oppskriften på pannekaker selvfølgelig!
2. Hvis du har lyst til å lage en pannekakekake, her er noen forslag: - Pannekakekake med sjokolade og pistasjnøtter - Pannekakekake med mango (kan byttes ut med frukten du ønsker) - Pannekakekake med vanilje & bringebær. Hvis du har lyst til å lage fyll til pannekakene, her er noen ideer: - Oppskriften på saltet smørkaramell finnes i denne artikkelen - Oppskriften på hasselnøttpålegg à la Nocciolata Bianca eller El Mordjene - Oppskriften på sjokolade-hasselnøtpålegg. Hvis du leter etter et godt pålegg fullt av sjokolade og hasselnøtter, vil du finne lykken hos Valrhona. Koden ILETAITUGATEAU gir deg 20% rabatt på hele nettstedet / affiliatekode.
3. Og til slutt, hvis du liker puréer av tørkede frukter (mandel, hasselnøtt, pistasjnøtt, valnøtt, pekannøtt, peanøttsmør...), anbefaler jeg nettstedet Koro hvor du garantert vil finne noe du liker!
4. Du vil også finne lønnesirup der, og en av mine favorittfyll til pannekaker, lønnesmør (det er rett og slett lønnesirup til å smøre på).
5. Koden iletaitungateau gir deg 5% rabatt på hele nettstedet.
6. Klar for å lage pannekaker!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com