

Melhores receitas para a Chandeleur

Préparation

1. A Chandeleur está chegando, então eu tive vontade de lhe propor um artigo reunindo receitas que com certeza vão agradar. Primeiramente, a clássica Receita de crepes é claro!
2. Se você tem vontade de se aventurar em um bolo de crepes, aqui estão alguns: - Bolo de crepes de chocolate e pistache - Bolo de crepes de manga (substitua pela fruta de sua escolha) - Bolo de crepes de baunilha & framboesa. Se você tem vontade de fazer recheios para os crepes, aqui estão algumas ideias: - A Receita de caramelo com manteiga salgada está neste artigo - Receita de creme de avelã estilo Nocciolata Bianca ou El Mordjene - Receita de creme de chocolate e avelã. Se você está procurando um bom creme de avelã cheio de chocolate e avelã, você encontrará sua felicidade na Valrhona. O código ILETAITUGATEAU lhe dá 20% de desconto em todo o site / código afiliado.
3. E finalmente, se você gosta de purês de frutas secas (amêndoa, avelã, pistache, nozes, nozes-pecã, manteiga de amendoim...), eu recomendo o site Koro onde você com certeza encontrará sua felicidade!
4. Você também encontrará xarope de bordo, e uma das minhas coberturas favoritas para crepes, manteiga de bordo (que nada mais é do que xarope de bordo para passar).
5. O código iletaitungateau lhe dá 5% de desconto em todo o site.
6. Às suas crepeiras!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com