

Melhores receitas para o Dia dos Namorados

Préparation

1. Você está preparando uma refeição para o Dia dos Namorados e procurando uma ideia de sobremesa?
2. Você chegou ao lugar certo!
3. Se você vem regularmente por aqui, saberá que tento ao máximo usar apenas frutas da estação, então nada de frutas vermelhas nesta lista de ideias; claro, podemos usar congeladas, mas preferi sugerir sobremesas deliciosas com chocolate, baunilha, frutas secas ou ainda limão se você estiver procurando algo mais frutado
Vamos começar com 3 ideias simples e relativamente rápidas (um pouco menos para o flan) para preparar: Cookie brownie para compartilhar : uma das suas receitas favoritas, pronta muito rapidamente, que você pode personalizar adicionando frutas secas ou gotas de chocolate / caramelo à sua escolha!
4. Fondant de chocolate ao leite & speculoos : um fondant muito, muito delicioso e bem perfumado
Flan de pistache e chocolate : um flan bem cremoso de pistache coberto com uma ganache fundente de chocolate amargo e pedaços de pistache e nibs de cacau para um toque crocante.
5. Se você está procurando mais uma ideia de torta para encerrar bem a refeição: Tarte 4 chocolates : você gosta tanto de chocolate amargo quanto de dulcey, chocolate ao leite ou branco?
6. você encontrou a receita feita para você!
7. Tortinhas de baunilha e marshmallow : aqui não tem chocolate, mas sim muito carinho com baunilha e um marshmallow super macio.
8. Tarte cookie de chocolate e praliné : a mais deliciosa das minhas tartes cookie, com baunilha, praliné e claro, chocolate
Tarte de chocolate estilo liégeois : chocolate e chantilly para se deliciar sempre!
9. Prefere uma sobremesa mais elaborada?
10. Você sabe que aqui adoro charlottes, então aqui estão duas ideias: Charlotte de baunilha e praliné de avelã : minha charlotte preferida, leve, deliciosa, cheia de doçura, enfim, a sobremesa perfeita aos meus olhos!
11. Charlotte de limão duplo : já que é a época dos cítricos, nada melhor que aproveitar para fazer uma charlotte ácida e fresca!
12. Outra opção, a massa choux: Choux de chocolate duplo com bônus de um coração de praliné (você também pode usar pasta de avelã).
13. Profiteroles com um sorvete caseiro (ou não, se você não tiver tempo ou equipamento) com uma calda de chocolate bem quente para o contraste.
14. Enfim, fora de categoria mas apreciado por todos, você pode se aventurar em tiramisus, fáceis e rápidos de fazer, quase sempre agradam: O tiramisu clássico : café, mascarpone, cacau e está pronto!
15. A versão de chef com o tiramisu de Karim Bourgi O tiramisu sem ovos O tiramisu de avelã O tiramisu de pistache E se você tiver um pouco mais de tempo para dedicar, a versão charlotte !
16. E aí está, espero que você tenha encontrado a ideia ideal entre todas essas sugestões, se não, não hesite em explorar um pouco mais o blog, há muitas (muitas!