

Cele mai bune rețete pentru Paște

Ingrédients

- 2. [Tableta uriașă de Paște](https://www.iletaitungateau.com/articles/10170) (ciocolată, lămâie & zmeur); o cochilie de ciocolată neagră umplută cu un crocant, cremă de lămâie și ganache de zmeur
- 3. [Brioșă de Paște](https://www.iletaitungateau.com/articles/10105) (vanilie & ciocolată); o brișcă pufoasă și vanilată cu un miez de ciocolată
- 4. [Batoanele Rocky Road](https://www.iletaitungateau.com/articles/1953): delicii perfecte de savurat cu cafeaua
- 5. [Tarta de Paște](https://www.iletaitungateau.com/articles/1011) cu ciocolată dublă & praline de alune: o tartă pe bază de aluat breton cu ciocolată și praline
- 6. [Brownie de Paște](https://www.iletaitungateau.com/articles/716) (ciocolată, căpșun, vanilie): un brownie bine ciocolatos, căpșuni și o frișcă vanilată
- 7. [Ouăle de Paște](https://www.iletaitungateau.com/articles/128) (ciocolată, popcorn, zmeur)
- 8. [Biscuiți sablés ou de Paște](https://www.iletaitungateau.com/articles/15751) (zmeur, yuzu): biscuiți crocanți cu ganache fructată.

Préparation

1. Paștele se apropie cu pași repezi, așa că este ocazia perfectă să vă propun un articol care reunește cele mai bune rețete ale mele!
2. Dacă doriți mai multe opțiuni, această categorie este dedicată mesei de Paște. În primul rând, ouăle de Paște în entremets: coji de ciocolată umplute cu mousse și streusel, cu un miez fructat; 2.
3. Tableta uriașă de Paște (ciocolată, lămâie & zmeur): o cochilie de ciocolată neagră umplută cu un crocant, cremă de lămâie și ganache de zmeur; 3.
4. Brioșă de Paște (vanilie & ciocolată): o brișcă pufoasă și vanilată cu un miez de ciocolată; 4.
5. Batoanele Rocky Road: delicii perfecte de savurat cu cafeaua; 5.
6. Tarta de Paște cu ciocolată dublă & praline de alune: o tartă pe bază de aluat breton cu ciocolată și praline; 6.
7. Brownie de Paște (ciocolată, căpșun, vanilie): un brownie bine ciocolatos, căpșuni și o frișcă vanilată; 7.
8. Ouăle de Paște (ciocolată, popcorn, zmeur); 8.
9. Biscuiți sablés ou de Paște (zmeur, yuzu): biscuiți crocanți cu ganache fructată.