

Vichwa vya mapishi kwa Sherehe ya Chandeleur

Préparation

1. Sherehe ya Chandeleur inakuja, hivyo nilihisi kutaka kuwapa makala inayokusanya mapishi ambayo hakika yatakupendeza Kwanza, mapishi ya kawaida ya Crepes bila shaka!
2. Kama unataka kujaribu keki ya crepes, hapa kuna baadhi yao: - Keki ya crepes ya chokoleti na pistachio - Keki ya crepes ya embe (badilisha na tunda unalopenda) - Keki ya crepes ya vanila & framboise Kama unataka kutengeneza mapambo kwa ajili ya crepes, hapa kuna mawazo machache: - Mapishi ya karamel ya siagi yanapatikana katika makala hii - Mapishi ya pasta ya kutandika ya hazelnut kama Nocciolata Bianca au El Mordjene - Mapishi ya pasta ya kutandika ya chokoleti-hazelnut Kama unatafuta pasta nzuri ya kutandika iliyojaa chokoleti na hazelnut, utapata furaha yako kwa Valrhona Kode ILETAITUGATEAU inakupa punguzo la 20% kwenye tovuti yote / kode ya ushirika.
3. Na hatimaye, kama unapenda puree za matunda ya kavu (mlozi, hazelnut, pistachio, karanga, pecan, siagi ya karanga...), nakutumia kwenye tovuti ya Koro ambapo hakika utapata furaha yako!
4. Pia utapata sirop ya maple, na moja ya mapambo yangu ninayopenda kwa crepes, siagi ya maple (ni sirop ya maple tu ya kutandika).
5. Kode iletaitungateau inakupa punguzo la 5% kwenye tovuti yote.
6. Weka kwenye crepes zenu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com