

Mga Nangungunang Recipe para sa Araw ng mga Ilaw

Préparation

1. Malapit na ang Chandeleur, kaya naisipan kong mag-alok sa inyo ng isang artikulo na naglalaman ng mga resipe na tiyak na magugustuhan ninyo. Una sa lahat, ang klasikong Resipe ng mga crepe syempre!
2. Kung nais ninyong subukan ang isang cake na gawa sa crepe, narito ang ilan: - Chocolate pistachio crepe cake - Mango crepe cake (palitan ng prutas na gusto ninyo) - Vanilla & raspberry crepe cake. Kung nais ninyong gumawa ng mga palaman para sa mga crepe, narito ang ilang ideya: - Ang Resipe ng salted butter caramel ay matatagpuan sa artikulong ito - Resipe ng hazelnut spread na parang Nocciolata Bianca o El Mordjene - Resipe ng chocolate-hazelnut spread. Kung naghahanap kayo ng magandang spread na puno ng tsokolate at hazelnut, makikita ninyo ang inyong kaligayahan sa Valrhona. Ang code na ILETAITUGATEAU ay nagbibigay sa inyo ng 20% na diskwento sa buong site / affiliate code.
3. At sa wakas, kung mahilig kayo sa mga purée ng mga tuyong prutas (almond, hazelnut, pistachio, walnut, pecan, peanut butter...), inirerekomenda ko ang site na Koro kung saan tiyak na makikita ninyo ang inyong kaligayahan!
4. Makikita rin ninyo dito ang maple syrup, at isa sa aking mga paboritong palaman para sa mga crepe, ang maple butter (ito ay simpleng maple syrup na pwedeng ipalaman).
5. Ang code na iletaitungateau ay nagbibigay sa inyo ng 5% na diskwento sa buong site.
6. Sa inyong mga crepe maker!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com