



2. Dulce de membrillo: es una confitura dulce que se prepara a partir de la [fruta del membrillo](#). Es sencillísimo de elaborar, basta con cocer la fruta, hacerla puré, añadirle el azúcar y cocerlo todo de nuevo. Te explicamos [la receta](#) paso a paso.



3. Castañas y boniatos asados: como ya sabrás, tu **Chef Plus Induction Pro** reúne todos los electrodomésticos de cocina en uno. Entre sus funciones, se encuentra la de horno. Haz un corte a [castañas](#) y [boniatos](#) y ásalas en tu robot. ¡Así de fácil! (añadir receta: delicias de castañas).

4. Flan de calabaza: Como ya sabrás, la calabaza es una verdura que está de temporada en otoño y resulta deliciosa en cualquier receta, ya sea dulce o salada. El [flan de calabaza](#) es un postre exquisito para dar colofón a la comida de este día.



5. Rosquillas de anís: se trata de un dulce típico que consiste en elaborar una masa de harina, huevo, leche y anís. Aprende a elaborarlos [aquí](#).



Ahora ya sabes cómo endulzarel día de Todos los Santos ¡A disfrutar! ¡Disfrutalo!

Etiquetas

[Flan de calabaza](#)

[calabaza](#)

[Rosquillas de anís](#)

[postres Chef Plus Induction](#)

[dulces Chef Plus Induction](#)

[castañas](#)

[Boniatos](#)

[Bocados de ángel](#)

[Dulce de membrillo](#)

[Día de Todos los Santos](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar