



## PASTA PISTACJOWA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ



Categories: [Bez kategorii](#)

**Ilość Etapów przygotowań 5 | Krok 1**

Rozpuść białą czekoladę w kąpielii wodnej lub używając mikrofalówki. Ostudź. | **Krok 2** W blenderze lub malakserze umieść pistacje i miel je na gładką pastę. | **Krok 3** Dodaj rozpuszczoną białą czekoladę do pasty z pistacji i dokładnie wymieszaj, aż składniki się połączą. | **Krok 4** Jeśli pasta jest zbyt gęsta, dodaj odrobinę gorącej wody i ponownie wymieszaj, aż uzyskasz idealną konsystencję. | **Krok 5** Przełóż pastę do słoika lub innego pojemnika do przechowywania. |

### OPIS

Wstaw tutaj napisany wstęp do przepisu

## DODATKOWE INFORMACJE

<b>Składniki</b>	100g białej czekolady, 200g pistacji
<b>Sprzet</b>	Blender lub malakser, Garnki do rozpuszczania czekolady, Kąpiel wodna lub mikrofalówka
<b>Alergeny</b>	Tak
<b>Składniki listing</b>	<a href="#">biała czekolada</a> , <a href="#">pistacje</a>
<b>Trudność</b>	średni
<b>Porcje</b>	6
<b>Przygotowanie (min.)</b>	<a href="#">10</a>
<b>Czas gotowania</b>	0
<b>Całkowity czas</b>	10
<b>Kaloryczność (kcal)</b>	1192
<b>białka</b>	30
<b>tłuszcze</b>	92
<b>węglowodany</b>	58
<b>błonnik</b>	10
<b>cholesterol</b>	0.0

Dianagotuje.pl