



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

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

Dianagotuje.pl