

# Chocolate Branco com Pistácios

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

300gr de chocolate branco  
1 colher de sopa de manteiga sem sal  
pistácios descascados

## Preparação:

Leve ao lume o chocolate juntamente com a manteiga e misture até que o chocolate derreta por completo.  
Retire do lume e junte os pistácios.  
Forre um tabuleiro com papel de alumínio e transfira a mistura.  
Com uma espátula, alise a superfície e leve ao frigorífico durante 3 horas.  
Parta em pedaços e envolva em papel celofane como se de um rebuçado se tratasse.