

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.