

# Queques de creme de pistáchio

Tempo total **40 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**1184 kJ / 283 kcal**

Gorduras totais: **20,2 g** Proteína: **5,4 g**  
Hidratos de carbono: **36,5 g**

## INGREDIENTES

8 Porções

### Queques:

**300 g** de farinha de trigo  
**1,5 colheres de chá** de fermento em pó  
**0,5 colheres de chá** de bicarbonato de sódio  
**150 g** de açúcar  
**2** ovos  
**1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente  
**125 ml** de óleo  
**200 ml** de leite  
**1 colher de sopa** de extrato de baunilha

### Creme de pistácio:

**200 g** de pasta de pistáchio  
**50 g** de chocolate branco  
**125 ml** de natas duplas  
**50 g** de mascarpone

### Adicionalmente:

**1 colher de sopa** de pistácios cortados

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**300 g** de farinha de trigo - **1,5 colheres de chá** de fermento em pó - **0,5 colheres de chá** de bicarbonato de sódio - **150 g** de açúcar - **2** ovos - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **125 ml** de óleo - **200 ml** de leite - **1 colher de sopa** de extrato de baunilha

Misture a farinha, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o açúcar numa tigela. Noutra tigela, misture os ovos, o molho de soja, o óleo, o leite e o extrato de baunilha. Deite os ingredientes húmidos nos secos e misture até combinar.

### Passo 2

Deite a massa em formas e coloque-as num forno pré-aquecido a 180 graus Celsius durante 20 minutos. Deixe-os arrefecer.

### Passo 3

**50 g** de chocolate branco - **125 ml** de natas duplas  
Num tacho, deite as natas e junte o chocolate picado. Leve ao lume e mexa até o chocolate derreter. Deixe arrefecer.

### Passo 4

**200 g** de pasta de pistácio - **50 g** de mascarpone  
Numa tigela da batedeira, coloque a pasta de pistácio, o mascarpone e o creme de chocolate arrefecido. Bata até obter uma mistura fofa.

### Passo 5

**1 colher de sopa** de pistácios cortados  
Decore os muffins com o creme de pistácio e

polvilhe-os com pistácios tostados.