KIKKOMAN

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 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
125 ml	de óleo
200 ml	de leite
1 colheres 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 colheres 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 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **125 ml** de óleo - **200 ml** de leite - **1 colheres 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 colheres de sopa de pistácios cortados
Decore os muffins com o creme de pistácio e

polvilhe-os com pistácios tostados.