KIKKOMAN

Muffins med pistagekräm

Total tid **40 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.184 kJ / 283 kcal

Fett: **20,2 g** Protein: **5,4 g**
Kolhydrater: **36,5 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

Muffins:

300 g	vetemjöl
1,5 tsk	bakpulver
0,5 tsk	bikarbonat
150 g	socker
2	ägg
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
125 ml	olja
200 ml	mjölk
1 msk	vaniljextrakt

Pistagekräm:

200 g	pistagekräm
50 g	vit choklad
125 ml	vispgrädde
50 g	mascarpone

Dessutom:

1 msk	hackade pistagenötter

FÖRBEREDELSE

Steg 1

300 g vetemjöl - **1,5 tsk** bakpulver - **0,5 tsk** bikarbonat - **150 g** socker - **2** ägg - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **125 ml** olja - **200 ml** mjölk - **1 msk** vaniljextrakt
Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och socker i en skål. Blanda ägg, soja, olja, mjölk och vaniljextrakt i en annan skål. Häll ihop de våta ingredienserna med de torra och blanda väl.

Steg 2

Häll smeten i muffinsformar och sätt in dem i en ugn förvärmd till 180 grader i 20 minuter. Låt dem svalna.

Steg 3

50 g vit choklad - **125 ml** vispgrädde
I en kastrull, häll i grädden och tillsätt den hackade chokladen. Värm upp och rör om tills chokladen smält. Låt det svalna.

Steg 4

200 g pistagekräm - **50 g** mascarpone
I en mixerskål, lägg pistagekräm, mascarpone och den kylda chokladkrämen. Vispa tills du har en fluffig blandning.

Steg 5

1 msk hackade pistagenötter
Dekorera muffinsen med pistagekrämen och strö över rostade pistagenötter.