

Muffins med pistagekräm

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

Näringsinnehåll (per portion):
1184 kJ / 283 kcal

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

INGREDIENSE

R

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 förvärd 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.