

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	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
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 förvärmad 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.