

Pistasjkremmuffins

total tid **40 min.** 20 min. tilberedningstid 20 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1184 kJ / 283 kcal

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

INGREDIENSE

R

8 porsjoner

Muffins:

300 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
150 g sukker
2 egg
1 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
1,25 dl olje
2 dl melk
1 ss vaniljeekstrakt

Pistasjkrem:

200 g pistasjpaste
50 g hvit sjokolade
1,25 dl kremfløte
50 g mascarpone

Dessuten:

1 ss hakkede pistasjnøtter

TILBEREDNING

Steg 1

300 g hvetemel - **1,5 ts** bakepulver - **0,5 ts** natron
- **150 g** sukker - **2** egg - **1 ss** Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus - **1,25 dl** olje - **2 dl** melk - **1 ss**
vaniljeekstrakt

Bland mel, bakepulver, natron og sukker sammen i en bolle. I en annen bolle blander du egg, soyasaus, olje, melk og vaniljeekstrakt. Hell de våte ingrediensene oppi de tørre, og rør om til de er godt blandet.

Steg 2

Hell røren i muffinsformer og sett dem i en ovn forvarmet til 180 °C i 20 minutter. La dem deretter stå til avkjøling.

Steg 3

50 g hvit sjokolade - **1,25 dl** kremfløte
Ha fløten og hakket sjokolade i en kasserolle. Varm opp under omrøring til sjokoladen er smeltet. La stå til avkjøling.

Steg 4

200 g pistasjpaste - **50 g** mascarpone
Ha pistasjpaste, mascarpone og avkjølt sjokoladekrem i en miksebolle. Miks til du har en luftig blanding.

Steg 5

1 ss hakkede pistasjnøtter
Pynt muffinsene med pistasjkremen og dryss over hakkede pistasjnøtter.