

Muffins med pistaciecreme

Samlet tid **40 min.** 20 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1184 kJ / 283 kcal

Fedt: **20,2 g** Protein: **5,4 g**
Kulhydrater: **36,5 g**

INGREDIENSE

R

8 Portioner

Muffins:

300 g	hvedemel
1,5 tsk.	bagepulver
0,5 tsk.	natron
150 g	sukker
2	æg
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
125 ml	olie
200 ml	mælk
1 spsk.	vaniljeekstrakt

Pistaciecreme:

200 g	pistacie-pasta
50 g	hvid chokolade
125 ml	´double cream´ piskefløde
50 g	mascarpone

Derudover:

1 spsk.	hakkede pistacienødder
----------------	------------------------

FREM GANGSMÅDE

Step 1

300 g hvedemel - **1,5 tsk.** bagepulver - **0,5 tsk.** natron - **150 g** sukker - **2** æg - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **125 ml** olie - **200 ml** mælk - **1 spsk.** vaniljeekstrakt
Bland hvedemel, bagepulver, natron og sukker sammen i en skål. Bland æg, sojasauce, olie, mælk og vaniljeekstrakt sammen i en anden skål. Hæld de våde ingredienser ned til de tørre og bland det hele godt sammen.

Step 2

Hæld dejen i små forme og sæt dem i en forvarmet ovn på 180 grader. Bag dem i 20 minutter og lad dem køle af efterfølgende.

Step 3

50 g hvid chokolade - **125 ml** ´double cream´ piskefløde
Hæld piskefløden i en gryde og tilsæt den hakkede chokolade. Opvarm blandingen, indtil chokoladen er smeltet. Lad blandingen køle af.

Step 4

200 g pistacie-pasta - **50 g** mascarpone
Hæld pistaciepasta, mascarpone og den nedkølede chokoladecreme i en skål. Pisk blandingen, indtil den er luftig.

Step 5

1 spsk. hakkede pistacienødder
Pynt muffins med pistaciecremen og drys med ristede pistacienødder.