KIKKOMAN

Omenaiset kuppikakut Kikkomanin tapaan

kokonaisaika **45 min** **20 min** esivalmistelut **25 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.509 kJ / 360 kcal

AINEKSET

12 annosta

50 g	mantelilastuja
275 g	vehnäjauhoja
2 hyppyselistä	ripaus kanelia
2 tl	leivinjauhetta
1 tl	soodaa
80 g	sokeria
2	kananmunaa
7 rkl	öljyä
300 ml	piimää
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2	omenaa
Kuorrute:	
100 g	voita
2 rkl	sokeria
1 annospussi	vaniljasokeria
200 g	maustamatonta tuorejuustoa

VALMISTUS

Vaihe 1

Paahda mantelilastut kuivalla ja kuumalla pannulla kullanruskeiksi.

Vaihe 2

Kuori ja paloittele omenat pieniksi paloiksi. Yhdistä kevyesti vatkaamalla kananmunat, öljy, piimä ja soijakastike. Sekoita kuivat aineet (vehnäjauhot, kaneli, leivinjauhe, sooda ja sokeri) keskenään ja lisää ne taikinaan. Lisää lopuksi omenakuutiot ja mantelilastut, sekoita taikina tasaiseksi.

Vaihe 3

Käytä muffinssipeltiä (12 kuppia) ja isoja paperisia vuokia. Annostele taikina vuokiin ja paista 180 ° C 20 – 25 minuuttia kullanruskeiksi. Anna jäähtyä ennen koristelua.

Vaihe 4

Kuorrutus:

Vaahdota voi, sokeri ja vaniljasokeri. Sekoita varovasti tuorejuustoon ja koristele. Makea ja runsas kuorrute kuuluu Cupcake-leivoksiin.