

# Pistaasikreemimuffinit

kokonaisaika **40 min** 20 min esivalmistelut 20 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**1184 kJ / 283 kcal**

Rasva: **20,2 g** Proteiini: **5,4 g**  
Hiilihydraatit: **36,5 g**

## AINEKSET

8 annosta

### Muffinit:

<b>300 g</b>	vehnäjauhoa
<b>1,5 tl</b>	leivinjauhetta
<b>0,5 tl</b>	ruokasoodaa
<b>150 g</b>	sokeria
<b>2</b>	kananmunaa
<b>1 rkl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>125 ml</b>	öljyä
<b>200 ml</b>	maitoa
<b>1 rkl</b>	vaniljauutetta
<b>Pistaasikreemi:</b>	
<b>200 g</b>	pistaasitahnaa
<b>50 g</b>	valkosuklaata
<b>125 ml</b>	kuohukermää
<b>50 g</b>	mascarponea
<b>Lisäksi:</b>	
<b>1 rkl</b>	pilkottuja pistaasipähkinöitä

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**300 g** vehnäjauhoa - **1,5 tl** leivinjauhetta - **0,5 tl** ruokasoodaa - **150 g** sokeria - **2** kananmunaa - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **125 ml** öljyä - **200 ml** maitoa - **1 rkl** vaniljauutetta  
Sekoita kulhossa vehnäjauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja sokeri. Sekoita toisessa kulhossa kananmunat, soijakastike, öljy, maito ja vaniljauute. Yhdistä kuivat ainekset märkiin ja sekoita.

### Vaihe 2

Kaada taikina muffinivuokaan tai muotteihin ja paista 180-asteisessa uunissa 20 minuuttia. Anna jäähtyä.

### Vaihe 3

**50 g** valkosuklaata - **125 ml** kuohukermää  
Laita kerma ja paloitettu suklaa kattilaan. Lämmitä sekoittaen, kunnes suklaa on sulanut. Anna jäähtyä.

### Vaihe 4

**200 g** pistaasitahnaa - **50 g** mascarponea  
Sekoita pistaasitahna, mascarpone ja jäähtynyt suklaa-kermaseos kulhossa kuohkeaksi kreemiksi.

### Vaihe 5

**1 rkl** pilkottuja pistaasipähkinöitä  
Koristele muffinit pistaasikreemillä ja ripottele päälle paahdetut pistaasipähkinät.