KIKKOMAN

Pistaasikreemimuffinit

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

Ravintosisältö (per annos):
1.184 kJ / 283 kcal

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

AINEKSET

8 annosta

Muffinit:

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

Pistaasikreemi:

200 g	pistaasitahnaa
50 g	valkosuklaata
125 ml	kuohukermaa
50 g	mascarponea

Lisäksi:

1 rkl	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** kuohukermaa
Laita kerma ja paloiteltu 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.