

Muffinki z kremem pistacjowym

Czas ogółem **40 min** 20 min Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1184 kJ / 283 kcal

Tłuszcz: **20,2 g** Białko: **5,4 g**
Węglowodany: **36,5 g**

SKŁADNIKI

8 porcj(e/i)

Muffinki:

300 g mąki pszennej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
0,5 łyżeczka sody oczyszczonej
150 g cukru
2 jajka
1 łyżka Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
125 ml oleju
200 ml mleka
1 łyżka ekstrakt waniliowy

Krem pistacjowy:

200 g pasty pistacjowej
50 g białej czekolady
125 ml śmietany 36%
50 g mascarpone

Dodatkowo:

1 łyżka posiekanych pistacji

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

300 g mąki pszennej - **1,5 łyżeczki** proszku do pieczenia - **0,5 łyżeczka** sody oczyszczonej - **150 g** cukru - **2** jajka - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **125 ml** oleju - **200 ml** mleka - **1 łyżka** esencji waniliowej
Mąkę, proszek do pieczenia, sodę i cukier wymieszaj razem w misce. W drugiej misce wymieszaj jajka, sos sojowy, olej, mleko i esencję waniliową. Wlej mokre składniki do suchych i mieszaj do połączenia.

Krok 2

Ciasto przelej do foremek i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st.C na 20 minut. Ostudź.

Krok 3

50 g białej czekolady - **125 ml** śmietany 36%
Do garnuszka wlej śmietankę i wsyp posiekaną czekoladę. Podgrzej i mieszaj do rozpuszczenia czekolady. Ostudź.

Krok 4

200 g pasty pistacjowej - **50 g** mascarpone
W misie miksera umieść pastę pistacjową, mascarpone oraz wystudzoną śmietankę z czekoladą. Ubij na puszystą masę.

Krok 5

1 łyżka posiekanych pistacji
Powstałym kremem pistacjowym udekoruj muffinki i posyp prażonymi na suchej patelni orzeszkami pistacjowymi.