KIKKOMAN

Deliziosi muffin con crema di pistacchio

Tempo totale **40 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1184 kJ / 283 kcal

Grassi: **20,2 g** Proteine: **5,4 g**
Carboidrati: **36,5 g**

INGREDIENTI

8 Porzioni

Per i muffin:

300 g	di farina di grano
1,5 cucchiaini	di lievito in polvere
0,5 cucchiaino	di bicarbonato di sodio
150 g	di zucchero
2	uova
1 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
125 ml	di olio
200 ml	di latte
1 cucchiaio	di estratto di vaniglia

Per la crema di pistacchio:

200 g	di crema di pistacchio
50 g	di cioccolato bianco
125 ml	di panna da montare
50 g	di mascarpone

In aggiunta:

1 cucchiaio	di pistacchio a pezzetti

PREPARAZIONE

Passaggio 1

300 g di farina di grano - **1,5 cucchiaini** di lievito in polvere - **0,5 cucchiaino** di bicarbonato di sodio - **150 g** di zucchero - **2** uova - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **125 ml** di olio - **200 ml** di latte - **1 cucchiaio** di estratto di vaniglia

Mescolare la farina, il lievito, il bicarbonato di sodio e lo zucchero in una ciotola. In un'altra ciotola, mescolare le uova, la salsa di soia, l'olio, il latte e l' estratto di vaniglia. Unire tutto insieme e mescolare fino ad amalgamare.

Passaggio 2

Versare la pastella in degli stampi, quindi metterli in un forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Lasciare raffreddare.

Passaggio 3

50 g di cioccolato bianco - **125 ml** di panna da montare

In una casseruola, versare la panna e aggiungere il cioccolato tritato. Riscaldare e mescolare fino a quando il cioccolato si scioglie. Lasciate raffreddare.

Passaggio 4

200 g di crema di pistacchio - **50 g** mascarpone

In un mixer, mettere la crema di pistacchio, il mascarpone e la crema al cioccolato raffreddata. Montare fino a ottenere un composto soffice.

Passaggio 5

1 cucchiaio di pistacchi a pezzetti

Decorare i muffin con la crema al pistacchio e cospargerli con pistacchi tostati.