

Muffins met pistachecrème

totale tijd **40 min.** 20 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1184 kJ / 283 kcal

Vetten: **20,2 g** Eiwitten: **5,4 g**
Koolhydraten: **36,5 g**

INGREDIËNTE

N

8 porties

Muffins:

300 g tarwebloem
1,5 theelepels bakpoeder
0,5 theelepel baksoda
150 g suiker
2 eieren
1 eetlepel Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
125 ml olie
200 ml melk
1 eetlepel vanille-extract

Pistachecrème:

200 g pistachepasta
50 g witte chocolade
125 ml dubbele room
50 g mascarpone

Extra:

1 eetlepel gehakte pistachenoten

VOORBEREIDING

Stap 1

300 g tarwebloem - **1,5 theelepels** bakpoeder - **0,5 theelepel** baksoda - **150 g** suiker - **2** eieren - **1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **125 ml** olie - **200 ml** melk - **1 eetlepel** vanille-extract

Meng de bloem, het bakpoeder, de baksoda en de suiker samen in een kom. Meng in een andere kom de eieren, sojasaus, olie, melk en het vanille-extract. Giet de natte ingrediënten bij de droge en meng goed.

Stap 2

Giet het beslag in vormpjes en zet ze 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen.

Stap 3

50 g witte chocolade - **125 ml** dubbele room
Giet de room in een steelpan en voeg de gehakte chocolade toe. Verwarm en roer tot de chocolade gesmolten is. Laat afkoelen.

Stap 4

200 g pistachepasta - **50 g** mascarpone
Doe de pistachepasta, mascarpone en de afgekoelde chocoladeroom in een mengkom. Klop tot je een luchtig mengsel hebt.

Stap 5

1 eetlepel gehakte pistachenoten
Versier de muffins met de pistachecrème en bestrooi ze met geroosterde pistachenoten.