KIKKOMAN

Muffins à la crème de pistache

durée totale **40 min.** **20 min.** temps de préparation **20 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1184 kJ / 283 kcal

Matières grasses: **20,2 g** Protéines: **5,4 g**
Glucides: **36,5 g**

INGRÉDIENTS

8 portions

Pâte à muffins :

300 g	de farine de blé
1,5 càc	de levure chimique
0,5 càc	de bicarbonate de soude
150 g	de sucre
2	oeufs
1 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
125 ml	d'huile
200 ml	de lait
1 càs	d'extrait de vanille

Crème à la pistache :

200 g	de pâte de pistaches
50 g	de chocolat blanc
125 ml	de crème fraîche
50 g	de mascarpone

Pour servir :

1 càs	de pistaches hachées

PRÉPARATION

Étape 1

300 g de farine de blé - **1,5 càc** de levure chimique - **0,5 càc** de bicarbonate de soude - **150 g** de sucre - **2** oeufs - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **125 ml** d'huile - **200 ml** de lait - **1 càs** d'extrait de vanille
Mélanger farine, levure, bicarbonate et sucre dans un bol. Mélanger ensuite les ingrédients liquides dans un autre bol : oeufs, sauce soja, huile, lait et extrait de vanille. Transvaser ensuite l'un dans l'autre et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.

Étape 2

Verser la pâte dans de petites moules à muffins et les placer dans un four préchauffé à 180°C. Cuire pendant 20 minutes puis laisser refroidir.

Étape 3

50 g de chocolat blanc - **125 ml** de crème fraîche
Dans une casserole, verser la crème et ajouter le chocolat haché. Bien remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Laisser refroidir.

Étape 4

200 g de pâte de pistaches - **50 g** de mascarpone
Dans le bol mixeur, verser la pâte de pistaches, le mascarpone et la crème au chocolat refroidie. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Étape 5

1 càs de pistaches hachées
Décorer les muffins avec la crème de pistaches et saupoudrer de pistaches grillées.