KIKKOMAN

Маффины с фисташковым кремом

Общее время **40 мин** **20 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1184 кДж / 283 ккал

Жиры: **20,2 г** Белки: **5,4 г**
Углеводы: **36,5 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 порции

Маффины:

300 г	пшеничной муки
1,5 ч. л.	пекарского порошка
0,5 ч. л.	пищевой соды
150 г	сахара
2	яйца
1 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
125 мл	растительного масла
200 мл	молока
1 ст. л.	ванильного экстракта

Фисташковый крем:

200 г	фисташковой пасты
50 г	белого шоколада
125 мл	жирных сливок
50 г	маскарпоне

Дополнительно:

1 ст. л.	измельченных фисташек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

300 г пшеничной муки - **1,5 ч. л.** пекарского порошка - **0,5 ч. л.** пищевой соды - **150 г** сахара - **2** яйца - **1 ст. л.** Соевый соус натурального брожения Kikkoman - **125 мл** растительного масла - **200 мл** молока - **1 ст. л.** ванильного экстракта
Смешайте в миске муку, пекарский порошок, пищевую соду и сахар. В другой миске смешайте яйца, соевый соус, масло, молоко и ванильный экстракт. Влейте жидкие ингредиенты в сухие и перемешайте до однородности.

Шаг 2

Разлейте тесто по формочкам и поставьте их в предварительно разогретую до 180°C духовку на 20 минут. Дайте им остыть.

Шаг 3

50 г белого шоколада - **125 мл** жирных сливок
Налейте в сотейник сливки и добавьте измельченный шоколад. Нагрейте и помешивайте, пока шоколад не растопится, затем дайте ему остыть.

Шаг 4

200 г фисташковой пасты - **50 г** маскарпоне
Положите в миксер фисташковую пасту, маскарпоне и охлажденный шоколадный крем. Взбивайте до однородной пышной массы.

Шаг 5

1 ст. л. измельченных фисташек
Украсьте маффины фисташковым кремом и

посыпьте поджаренными фисташками.