

Antep Fıstığı Kremalı Muffin

toplam süre **40 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1184 kJ / 283 kcal

Yağ: **20,2 gr** Protein: **5,4 gr**
Karbonhidrat: **36,5 gr**

MALZEMELER

8 porsiyon

Muffinler için:

300 gr buğday unu
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
0,5 tatlı kaşığı karbonat
150 gr şeker
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
125 ml yağ
200 ml süt
1 yemek kaşığı vanilya özütü

Antep Fıstığı Kreması için:

200 gr Antep fıstığı ezmesi
50 gr beyaz çikolata
125 ml tam yağlı krema (double cream)

50 gr mascarpone peyniri

Ek olarak:

1 yemek kaşığı kıyılmış Antep fıstığı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

300 gr buğday unu - **1,5 tatlı kaşığı** kabartma tozu - **0,5 tatlı kaşığı** karbonat - **150 gr** şeker - **2** adet yumurta - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **125 ml** yağ - **200 ml** süt - **1 yemek kaşığı** vanilya özütü

Un, kabartma tozu, karbonat ve şekeri bir kap içerisinde karıştırın. Başka bir kabin içerisinde yumurtaları, soya sosunu, yağı, sütü ve vanilya özütü karıştırın. Islak karışımı kuru karışımın üstüne sökün ve iyice karıştırın.

Adım 2

Hamuru kek kalıplarının içine dökün ve önceden 180 dereceye ısıttığınız fırında 20 dakika boyunca pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın.

Adım 3

50 gr beyaz çikolata - **125 ml** tam yağlı krema (double cream)

Küçük bir tencerenin içine kremayı ve doğranmış çikolatayı dökün. Çikolata eriyene kadar karıştırarak pişirin ve soğumaya bırakın.

Adım 4

200 gr Antep fıstığı ezmesi - **50 gr** mascarpone peyniri

Antep fıstığı ezmesini, mascarpone peynirini ve soğuyan çikolatalı kremayı bir mikser kasesine alın ve kabarık bir doku elde edene kadar çırpın.

Adım 5

1 yemek kaşığı kıyılmış Antep fıstığı
Muffinleri Antep fıstığı kreması ile süsleyin ve

üzerlerine kavrulmuş Antep fıstığı serpiştirin.
Afiyet olsun.