

Magdalenas de crema de pistacho

Tiempo total **40 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1184 kJ / 283 Kcal

Grasas: **20,2 g** Proteínas: **5,4 g**
Carbohidratos: **36,5 g**

INGREDIENTES

8 porciones

Para las magdalenas:

300 g de harina de trigo
1,5 cucharaditas de levadura en polvo
0,5 cucharadita de bicarbonato
150 g de azúcar
2 huevos
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
125 ml de aceite
200 ml de leche
1 cucharada de extracto de vainilla

Para la crema de pistacho:

200 g de pasta de pistacho
50 g de chocolate blanco
125 ml de nata doble
50 g de mascarpone

Adicionales:

1 cucharada de pistachos picados

PREPARACIÓN

Pasos 1

300 g de harina de trigo - **1,5 cucharaditas** de levadura en polvo - **0,5 cucharadita** de bicarbonato - **150 g** de azúcar - **2** huevos - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **125 ml** de aceite - **200 ml** de leche - **1 cucharada** de extracto de vainilla
Mezcle en un bol la harina, la levadura, el bicarbonato y el azúcar. En otro bol, mezcle los huevos, la salsa de soja, el aceite, la leche y el extracto de vainilla. Vierta los ingredientes húmedos en los secos y mezcle hasta combinar.

Pasos 2

Vierta la masa en los moldes y métalos en el horno precalentado a 180 grados Celsius durante 20 minutos. Después de hornearlos deje que se enfríen.

Pasos 3

50 g de chocolate blanco - **125 ml** de nata doble
En un cazo, vierta la nata y añada el chocolate troceado. Caliente y remueva hasta que el chocolate esté fundido y tras conseguirlo déjelo enfriar.

Pasos 4

200 g de pasta de pistacho - **50 g** de mascarpone
En un bol de batidora, coloque la pasta de pistacho, el mascarpone y la crema de chocolate enfriada. Bata hasta obtener una mezcla esponjosa.

Pasos 5

1 cucharada de pistachos picados

Decore las magdalenas con la crema de pistacho y espolvoréelas con pistachos tostados.