



## Κέικ ή muffins με κόκκινα φρούτα



### Υλικά για τα muffins:

- 270γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής
- 2 κ.γ. baking powder
- 1 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο
- 50γρ ζάχαρη καρύδας
- 35γρ χοντροκομμένα αμύγδαλα (προαιρετικά)
- μία πρέζα θαλασσινό αλάτι
- 1 1/2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού
- 100γρ βασιλικούς χουρμάδες απύρηνους μουλιασμένους από την προηγούμενη μέρα
- 80γρ λάδι καρύδας
- 140γρ σιρόπι αγάβης
- 40γρ χυμό πορτοκαλιού
- 2 σταγόνες αιθέριο έλαιο βανίλιας
- 100γρ κατεψυγμένα κόκκινα φρούτα



### Υλικά για το γλάσο:

- 2 κ.σ. σιρόπι αγάβης
- 1-2 κ.σ. κορν φλάουερ
- λίγο νερό (προσθέτετε σταδιακά ένα κουταλάκι τη φορά)

### Εκτέλεση:

1. Ανακατέψτε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ (εκτός από τα φρούτα).
2. Λιώστε τους χουρμάδες στο μούλι με λίγο νερό μέχρι να γίνουν μία πάστα/κρέμα.
3. Ανακατέψτε όλα τα υγρά υλικά σε ένα μπωλ μαζί με την πάστα χουρμάδων.
4. Ενώστε υγρά και στερεά υλικά και ανακατέψτε με το μίξερ μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Στο τέλος ρίξτε μέσα τα φρούτα και ανακατέψτε με μία σπάτουλα σιγά σιγά.
6. Μοιράστε το μείγμα σε 12 θήκες για muffin.
7. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα για 20-30 λεπτά. Δοκιμάστε με μια οδοντογλυφίδα και όταν βγαίνει στεγνή είναι έτοιμα. Αν κάνετε ένα κέικ αυξήστε το χρόνο ψησίματος σε 50-60 λεπτά.
8. Αφού κρυώσουν φτιάξτε το "γλάσο" ανακατεύοντας την αγάβη με το κορν φλάουερ και το νερό με ένα κουταλάκι και περιχύστε τα. Αφήστε το να στεγνώσει.

