Muffins καρύδας με πορτοκάλι

Υλικά:

- 180γρ αλεύρι αμυγδάλου
- 120γρ αλεύρι καρύδας
- 200γρ ζάχαρη καρύδας ή Sukrin Gold για low-carb/keto
- 2 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο
- 2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού
- 1 κ.γ. Κανέλα Κεϋλάνης
- 6 αυγά χτυπημένα με ένα πιρούνι
- 80γρ λιωμένο λάδι καρύδας
- 100γρ χυμό πορτοκαλιού ή φυτικό γάλα της αρεσκείας σας
- 1/2 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας
- λίγο ινδοκάρυδο για από πάνω προαιρετικά

Εκτέλεση:

1. Ανακατέψτε όλα τα στεγνά υλικά εκτός από το ινδοκάρυδο σε ένα μπωλ.
2. Ρίξτε το λάδι καρύδας και ανακατέψτε το καλά με ένα πιρούνι με τα στεγνά υλικά.
3. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα υγρά υλικά σε ένα μπωλ.
4. Προσθέστε τα υγρά στα στεγνά υλικά και ανακατέψτε με ένα κουτάλι ή πιρούνι να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα,
5. Μοιράστε στις θήκες των muffins, αν θέλετε πασπαλίστε λίγο ινδοκάρυδο από πάνω, και ψήστε στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα μέχρι να ροδίσουν λίγο από πάνω, ανάλογα με το μέγεθος τους 20-30 λεπτά. Επειδή το αλεύρι καρύδας καίγεται εύκολα, ελέγξτε την πρώτη φορά το φούρνο σας μη σας αρπάξουν, μετά θα ξέρετε πόσο χρόνο θέλουν στο δικό σας.
6. Αφαιρέστε τα από τις θήκες και αφήστε τα να κρυώσουν σε μία σχάρα.