

Muffins με καρύδα & ανανά

Μερίδες: 12 muffins **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 22-25 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά **Σκεύος:** ταψί για muffins

Φυλάμε τα muffins καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου (σε δροσερό σημείο) για 4 μέρες.

Υλικά:

- 1 κ.σ. λιναρόσπορο, κοπανισμένο
- 3 κ.σ. νερό
- 2 κ.γλ. χυμό λάιμ
- [180 γρ. Alpro Ρόφημα Καρύδας Original](#)
- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 60 γρ. τριμμένη καρύδα (ινδοκάρυδο) & επιπλέον για την επικάλυψη
- 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γλ. αλάτι
- ½ κ.γλ. κανέλα
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας
- 60 γρ. λάδι καρύδας, λιωμένο & επιπλέον για τις θήκες muffins
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 230 γρ. φρέσκο ανανά, σε μικρά κυβάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ρίχνουμε το νερό στον λιναρόσπορο, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά μέχρι να γίνει κολλώδες μείγμα.
- 2) Ρίχνουμε το χυμό λάιμ στο [Ρόφημα Καρύδας Original Alpro](#) και ανακατεύουμε.
- 3) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το ινδοκάρυδο, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, την κανέλα και τα 100 γρ. ζάχαρης.
- 4) Σε άλλο μεσαίο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το μείγμα λιναρόσπορου, το μείγμα με το ρόφημα καρύδας, το λάδι καρύδας και το εκχύλισμα βανίλιας. Ρίχνουμε το υγρό μείγμα στο μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ, ίσα-ίσα μέχρι να αναμειχθούν σε ενιαίο μείγμα.

5) Προσθέτουμε τα 200 γρ. κομμένου ανανά και τα ενσωματώνουμε στο μείγμα. Λαδώνουμε θήκες ταψιού για muffins και μοιράζουμε το μείγμα, γεμίζοντάς τες μέχρι τα $\frac{3}{4}$. Από πάνω αραδιάζουμε τα υπόλοιπα κομματάκια ανανά που κρατήσαμε και πασπαλίζουμε με λίγο ινδοκάρυδο.

6) Ψήνουμε τα muffins σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για 22-25 λεπτά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν για 10 λεπτά, τα ξεφορμάρουμε, τα βάζουμε σε σχάρα για να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και σερβίρουμε.