

Świąteczne muffinki z grilla z korzenną nutą

Składniki

- 1 szklanka mąki owsianej
- 1 szklanka mąki ryżowej
- 3/4 szklanki cukru kokosowego
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli himalajskiej
- pół tabliczki gorzkiej czekolady min. 70% (pokrojonej w drobne kawałki)
- 2 łyżki posiekanych orzeszków ziemnych
- łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki imbiru
- 1/2 łyżeczki kardamonu
- 1/3 łyżeczki gałki muskatołowej
- sok i skórka starta z 1 dużej pomarańczy (umytej i sparzonej)
- 2 jajka
- 1 szklanka mleczka kokosowego
- 1/2 szklanki jogurtu kokosowego
- 1/3 szklanki rozpuszczonego oleju kokosowego

Polewa:

- 1/2 szklanki mleczka kokosowego
- 1/2 kostki gorzkiej czekolady
- starta skórka z 1 pomarańczy (umytej i sparzonej)
- 1/3 łyżeczki cynamonu

Przygotowanie:

1. Przyrządzenie muffin z [grilla](#) jest możliwe, dzięki wkładowi żeliwnemu [WEBER GBS](#) (płyta z wgłębieniami).
2. Rozgrzewamy [grilla](#). Suche składniki: mąkę, sodę, cukier, posiekane orzeszki i sól mieszamy. W osobnej misce łączymy pozostałe składniki. Dokładnie mieszamy zawartość obu misek do połączenia się składników. Przelewamy masę do wgłębień w żeliwnej płycie (po około 2 łyżki masy). Pieczemy na [grillu](#) 12-15 minut (aż się zarumienią).
3. Aby przygotować polewę, na patelni rozpuszczamy czekoladę, następnie łączymy ją z [mleczkiem](#)

[kokosowym](#), cynamonem oraz startą skórką z pomarańczy. Gotowe muffiny z [grilla](#) polewamy i dekorujemy według uznania (u nas skórka z pomarańczy i orzechy laskowe).