

CPE Churros Bites

Ingrediënten:

1/3 cup rietsuiker of cocossuiker

1/3 cup gesmolten boter of cocosolie

2 theel kaneel

Snuf zout

½ cup melk of amandelmelk

1 theel bakpoeder

1 cup bloem of glutenvrij meel

Voor het besmeren van de churros na dat ze klaar zijn heb je nodig:

¼ cup boter of cocos olie

½ cup suiker

1a 2 theel kaneel

Je kunt natuurlijk ook gewoon kaneelsuiker gebruiken

Vet het vorm in.

Meng alles door elkaar behalve de ingrediënten voor het besmeren achteraf. Dek de vorm af met aluminiumfolie.

Zet je cpe op manueel voor 13 min op high, en laat de cpe 5 min natuurlijk het stoom afvloeien.

Zodra je de churros uit je cpe haalt haal je ze gelijk uit de vorm en besmeer je ze met de boter en kaneelsuiker.

Eet smakeijk.