

Lívanečky s Hraškou Vanilkovou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Všechny ingredience smícháme dohromady. Těsto nabíráme na lžici a lijeme na rozpálenou pánev s trochou oleje, není třeba lívanečnick. Lívance pečeme dozlatova z obou stran.

Navrch jenom domácí marmeláda - byla tak dobrá, že dalších věcí nebylo vůbec třeba.

Lívance můžeme servírovat s čerstvým ovocem, tvarohem, šlehačkou, jogurtem anebo je sníst jenom tak.

Ingredience

- Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l - 325 g
- Cukr krystal - 2 g
- Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g - 200 g
- Milkin tvaroh jemný 250 g - 250 g
- Olej slunečnicový - 20 g
- Hraška Vanilka 250 g - 20 g
- Kypřicí prášek do pečiva 12 g - 12 g

