

Borůvkové lívanečky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme mouku s kypřícím práškem. Přidáme vejce, potom postupně přiléváme mléko. Umícháme na hladké těstíčko. Pro bezlepkovou mouku přidáme o 2 lžičky více mléka. Přimícháme rozpuštěné máslo a borůvky. Smažíme na pánvi. Podáváme s čerstvými borůvkami.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 25 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 150 g
- **Borůvky** - 100 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

