

Bezlepkové kukuřičné lívanečky se zakysanou smetanou a ovocem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme všechny sypké ingredience (mouka, droždí, sůl, vanilka, cukr, kůra) potřebné na lívance, přidáme vejce a teplé mléko a necháme na teplém místě kynout asi 45 minut. Z nakynutého těsta smažíme lívance dozlatova na olejem vymazaném lívanečníku. Zdobíme je zakysanou smetanou, čerstvým ovocem, toppingem či lístky máty. V zimě můžeme na ozdobu použít ovoce mražené, které prohřejeme a případně zahustíme škrobem.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Máta peprná** - 3 g
- **Jahody** - 200 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1.5 g
- **Vanilka 1 lus** - 0.5 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 350 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Droždí 7 g** - 7 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 350 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

