

Kefírové lívanečky s malinami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kefír vlijeme do větší misky, rozklepneme k němu vejce a promícháme. Postupně přisypáváme mouku se sodou, cukr a sůl. Vše důkladně promícháme, aby vznikla hladká směs. V lívanečnicku nebo na pánvi vytřeném olejem smažíme lívanečky po obou stranách. Mezitím si v misce rozmačkáme polovinu malin a podle chuti dosladíme moučkovým cukrem. Ušleháme šlehačku s moučkovým cukrem. Lívance podáváme potřené rozmačkanými malinami, ozdobené šlehačkou a posypané celými malinami.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g** - 250 g
- **Cukr krystal** - 15 g
- **Cukr moučka** - 30 g
- **Maliny čerstvé** - 250 g
- **Olej řepkový** - 15 g
- **Jedlá soda 15 g** - 3 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana ke šlehání 200 ml** - 200 g

