



Lívanečky



Klasické lívanečky zná každý. V naší směsi jsou obohacené o ovesné vločky, které jsou přirozeným zdrojem vlákniny. Hotové ovesné lívanečky servírujte potřené marmeládou nebo posypané skořicovým cukrem, či strouhaným tvarohem a přelité zakysanou smetanou, případně bílým jogurtem

Složení suché směsi: pšeničná mouka, ovesné vločky (18,8 %), cukr, sušené odtučněné mléko, sušená syrovátka, sušená vejce, kypřicí látky (difosforečnan disodný, hydrogenuhličitan sodný), jedlá sůl.

PŘIDÁTE:

250 ml vody

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku rozmícháme s 250 ml studené vody. Vzniklé hustší lívancové těsto necháme krátce odstát.
2. Naběračkou lijeme těsto na rozpálený a tukem potřený lívanečník nebo pánev. Lívanečky smažíme po obou stranách.
3. Hotové lívanečky potřeme marmeládou nebo posypeme skořicovým cukrem, strouhaným tvarohem nebo potřeme zakysanou smetanou či bílým jogurtem. Z jednoho balení připravíme cca 16 kusů lívanečků (průměr 7 cm, výška těsta cca 1 cm)