

Vanilkové lívanečky s rozvarem z lesního ovoce

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce):

- 200 g hladké mouky
- 8 g prášku do pečiva
- 230 g Jihočeského mléka
- 2 lžíce vanilkové pomazánky Lipánek
- 50 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 1 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžíce cukru krystal

Ovocný rozvar:

- 150 g mraženého lesního ovoce
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 2 lžíce cukru (nebo dle chuti)

Lipánek vanilková pomazánka na namazání lívanců

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme těsto na lívanečky. V míse smícháme hladkou mouku s práškem do pečiva, vanilkovým cukrem a cukrem krystal. Přidáme vejce, mléko, rozpuštěné máslo a dvě lžíce vanilkové pomazánky Lipánek. Vše důkladně promícháme, aby vzniklo hladké těsto. Necháme ho pár minut odpočinout.

Mezitím si připravíme ovocný rozvar. Mražené lesní ovoce dáme do malého hrnce a přidáme cukr. Za stálého míchání zahříváme, dokud ovoce nepustí šťávu, případně můžeme přidat vodu. V troše vody také rozmícháme kukuřičný škrob, přidáme ho do hrnce k ovoci a za stálého míchání vaříme, dokud směs nezhoustne. Rozvar necháme vychladnout.

Na pánvi s nepřilnavým povrchem nebo na lívanečnicku rozehřejeme trochu přepuštěného másla. Naběračkou naléváme těsto na pánev a tvoříme malé lívanečky. Pečeme je na středním plameni z obou stran dozlatova. Hotové lívance podáváme namazané vanilkovou pomazánkou Lipánek a přelité ovocným rozvarem.

