

# Lívance s Lipánkem a čerstvým ovocem

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Vyzkoušejte nekynuté lívance od Lipánka.

## Ingredience

- 1 vejce
- 0,5 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžíce cukru
- 0,5 hrnku mléka
- 2 lžičky oleje
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 Lipánek DUO vanilka-kakao

## Návod na přípravu:

Od žloutku oddělíme bílek a z bílku vyšleháme sníh. Žloutek s cukrem rozmícháme v mléce a do něj po troškách vmícháme mouku společně s práškem do pečiva. Když bude těsto až moc husté, přidáme trošku mléka, ale těsto nesmí být řídké jako na palačinky. Poté přidáme olej a nakonec opatrně vmícháme sníh z bílku. Lívance smažíme nasucho dozlatova, aby měly krásně hladký povrch. Každý potřeme Lipánkem a ozdobíme čerstvým ovocem.

