

Jablkové lívanečky

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g oloupaných jablek bez jádřinců

200 g hladké mouky

50 g hrubé mouky

2 vejce

2 asi

0,5 balíčku kypřicího prášku do pečiva

2 lžice moučkového cukru

sůl

tuk na pečení

moučkový a vanilkový cukr na posypání

podle oblíbenosti i trochu bílého jogurtu nebo šlehačka na ozdobu.

Postup

. Z mouky, vajec, mléka, kypřicího prášku, moučkového cukru a soli, asi 2 dcl mléka, 0,5 balíčku kypřicího prášku do pečiva, 2 lžice moučkového cukru, sůl, tuk na pečení, moučkový a vanilkový cukr na posypání, podle oblíbenosti i trochu bílého jogurtu nebo šlehačka na ozdobu. Z mouky, vajec, mléka, kypřicího prášku, moučkového cukru a soli, připravíme těstíčko, vmícháme do něj jablka nakrájená na kostičky a na vymaštěném lívanečnicku smažíme lívanečky po obou stranách. Pocukrujeme je a můžeme ozdobit lehce oslazeným jogurtem nebo šlehačkou.