

Tvarohové lievance s polevou z orieškového termixu

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny na cesto (tvaroh, múka, 4 vajcia, 1 lyžička kypriaceho prášku do pečiva, cukor) spolu poriadne rozmixujeme ponorným mixérom a na rozohriatej panvici na kvapke oleja pečieme lievance.

Do orieškového termixu pridáme 2 polievkové lyžice kyslej smotany a premiešame tak, aby sa nám vytvorila jemná poleva. Hotové lievance podávame s polevou ozdobenou lieskovými orieškami.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 100 g
- **TERMIX s príchuťou oriešok 90 g** - 180 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Lieskové orechy** - 20 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

