

Bezlepkové lievance s javorovým sirupom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmes rozmixujeme s vodou a soľou, pridáme rozmrvené droždie a cukor a premiešame. Necháme kysnúť na teplom mieste 30 minút a vysmážame.

Po vysmažení necháme lievance krátko odkvapkať na papierovom obrúsku a podávame ich ešte teplé, poliate javorovým sirupom a ozdobené čerstvým ovocím. Bezlepkové lievance chutia výborne aj s džemom, škoricovým cukrom alebo s čokoládovou nátierkou.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 10 g
- **Bezgluténové Palacinky v prášku 250 g** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

