

Americké lievance

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si ručným mixérom vyšľaháme 2 vajcia s medom a cukrom, potom k zmesi pridáme aj mlieko. Znovu prešľaháme. V inej mise spolu zmiešame suché přísady, teda múku, soľ a kypriaci prášok. Suchú zmes pridáme do vaječnej peny a spolu rozmixujeme na hladké hustejšie cesto. Necháme aspoň 20-30 minút postáť. Lievance potom smažíme na rozpálenom masle alebo oleji na miernom plameni z každej strany do zlatista na menšej panvici s priemerom približne 15-18 cm. Lievance majú byť hrubšie, ale menšie ako palacinky. Podávame poliate javorovým sirupom ,posypané škoricou a s ovocím podľa chuti.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 130 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 130 g
- **Med včelí kvetový** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 10 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

