Pohankové lívance se sladkou pomazánkou Lipánek



15 minut náročnost ●●○○

Doplňte vlákninu s pohankovými lívanci od Lipánka.

Ingredience (na 4 porce)

Těsto

- 100 g hladké mouky
- 200 g pohankové mouky
- 1 vejce
- 350 ml plnotučného trvanlivého Jihočeského mléka
- 4 lžíce javorového sirupu
- 4 lžíce přepuštěného Jihočeského másla
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- špetka muškátového oříšku

Omáčka

- 200 g zmraženého lesního ovoce
- 50 g třtinového cukru
- 1 balení sladké pomazánky Lipánek
- máta
- citronová kůra

Návod na přípravu:

V míse metličkou rozmícháme všechny ingredience do hladkého lesklého těsta. Přes noc necháme povolit zmraženou směs lesního ovoce s cukrem a citronovou kůrou. Vznikne nám tak jednoduchá a vynikající poleva. Lívance smažíme na pánvi na troše stolního oleje nebo v lívanečníku. Servírujeme společně se sladkou pomazánkou Lipánek, omáčkou z lesního ovoce a mátou.