Lívance s Lipánkem a zmrzlinou



15 minut náročnost ●●○○

Netvrdíme, že byste tohle jídlo měli jíst každý den, ale jednou za čas je třeba dopřát si malou neřest.

Ingredience

- 170 g hladké mouky
- 1 lžíce prášku do pečiva
- špetka soli
- 1 lžíce krupicového cukru
- 2 velká vejce, ušlehaná
- 350 ml Jihočeského polotučného lahodného mléka
- 2 lžíce Jihočeského másla, rozpuštěného a vychladlého + máslo na smažení
- javorový sirup na přelití
- zmrzlina
- Lipánek tradiční kakaový 130 g

Návod na přípravu:

V míse promícháme mouku s práškem do pečiva, cukrem, solí. Mléko prošleháme s vejci a přimícháme. Do těsta poté vmícháme rozpuštěné máslo a necháme jej 15-30 minut odležet. Na pánvi s rozehřátým máslem smažíme placky o průměru asi 15 cm. Zhruba po minutě obracíme. Hotové lívance namažeme Lipánkem, ozdobíme kopečkem zmrzliny a přelijeme javorovým sirupem.