

# Lívance s vanilkovým Lipánkem

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Chcete vašim malým andílkům skvěle odstartovat den? Jihočeské maminky mají tajnou snídaňovou “zbraň”.



## Ingredience

- 130 g Lipánek vanilka
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 vejce
- 0,5 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžice cukru
- 0,5 hrnku mléka
- 2 lžičky oleje
- marmeláda dle chuti
- pistáciové oříšky
- čerstvé ovoce

## Návod na přípravu:

Od žloutku oddělíme bílek a z bílku vyšleháme sníh. Žloutek s cukrem rozmícháme v mléce. Hladkou mouku společně s práškem do pečiva vmícháváme po troškách do mléka s žloutkem.

Pokud bude těsto moc husté, přidáme trošku mléka. Těsto ale nesmí být příliš řídké jako na palačinky. Poté přidáme olej. Nakonec opatrně vmícháme sníh ušlehaný z bílku. Smažíme na sucho dozlatova. Lívance potíráme vanilkovým Lipánkem a marmeládou. Posypeme rozdrčenými pistáciovými oříšky, čerstvým ovocem a podáváme :)