Palačinky bez lepku a laktózy s Lipánkem

20 minut náročnost ●●○○

Lívance s javorovým sirupem nejsou u nás zrovna tradicí, ale určitě vám budou chutnat s tradičním Lipánkem. Vyzkoušejte.

Ingredience

- 130 g Tradiční Lipánek bezlaktózový
- čerstvé ovoce
- 2 vejce
- 3 lžíce rýžové mouky
- 1/2 hrnku kokosového nebo mandlového mléka (kdo nemá intoleranci na laktózu, použije Jihočeské mléko)
- 1 lžíce vanilkového bezlepkového pudingu
- 20 g třtinového vanilkového nebo kokosového cukru
- 1 lžíce banánového prášku (nemusí být)
- špetka soli
- kokosový olej na smažení
- javorový sirup

Návod na přípravu:

Všechny ingredience rozmixujeme v míse a necháme 5-10 minut odstát. Na pánev s rozpáleným kokosovým olejem nalijeme přibližně jednu malou naběračku směsi a smažíme z obou stran dozlatova. Hotové palačinky potřeme Tradičním bezlaktózovým Lipánkem, zalijeme javorovým sirupem a posypeme čerstvým ovocem a můžeme podávat :)