Americké lívance pro celiaky

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- bezlepkové bílé mouky 55 g
- pohanková mouka 55 g
- mléko 200 ml
- moučkový cukr 2 lžíce
- kypřící prášek 2 lžička
- vejce 1 ks
- maliny 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Smažení

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. V míse smícháme mouku s kypřícím práškem, cukrem a solí, vytvoříme hromadu, ve které uprostřed vytvoříme důlek

2. Do důlku nalijeme rozšlehané vejce a polovinu mléka, zamícháme, vznikne nám krémová kašička, do které nalijeme zbývající mléko, vše důkladně promícháme

3. Zdroj tepla zapneme na střední výkon, na pánvi rozehřejeme kapku oleje, přebytečný olej případně odlijeme a smažíme lívance o průměru cca 12 cm, až se nahoře objeví bublinky a lívanec

bude zespodu zlatavě hnědý, trvá to asi 1,5 minuty, otočíme ho a osmažíme i z druhé strany, hotový necháme v teple, než dosmažíme ostatní lívance (mezi jednotlivým smažením lívanců kápneme vždy trochu čerstvého oleje na pánev)

4. Lívance podáváme teplé, s javorovým nebo jiným čirým sirupem, spolu s malinami, jahodami ... nebo citrónem, z něhož na lívance vymačkáme šťávu.