

Mandlové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 3 ks
- Voda 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Mandlová mouka 2 hrnek
- Kokosový olej 1 l
- Vanilkový extrakt 1 lžíce
- Med 2 lžíce
- Prášek do pečiva 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V misce smícháme vajíčka, vodu, med a vanilku. Přidáme mandlovou mouku, sůl a prášek do pečiva a dobře rozmícháme. Rozehřejeme pozvolna pánev na střední teplotu. Lžící tvoříme lívanečky. Jakmile se objeví malé bublinky a začnou se otevírat, obrátíme lívaneček na druhou stranu.