

Bezlepkové lívance na způsob amerických

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bezlepkové mouky Doves farm modrá 300 g
- vejce 2 ks
- mléko 400 ml
- vanilková esence 5 kapka
- pomerančová šťáva 1 ks
- pomerančová kůra 1.3 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- máslo 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- jedlá soda 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce s máslem, olejem, šťávou z pomeranče, cukrem a solí vymícháme, přidáme polovic mléka a zapracujeme mouku. Dále podle hustoty těsta přidáváme druhou polovičku mléka, než nám vznikne standartní lívancová hustota. Záleží na savosti mouky.

Pánev lehce vytřeme olejem a nahřejeme. Nė rozpálit, bezlepkové těsto se rádo přichytává a rychle pálí.

Nalijeme cca polévkovou lžící a necháme zapéct, než se začnou na vršku tvořit bublinky. Pečeme zvolna. Opatrně otočíme a opečeme z druhé strany do zlatova.

Pak už stačí potřít džemem, dát šlehačku, nebo kysanou smetanu.

Výtečná je i ovocná omáčka, kdy se dá na troše vody podusit ovoce(jahody, maliny, borůvky atd.), dosladí se a zahustí troškou kukuřičného, nebo tapiokového škrobu.