

# Exotické lívance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **Těsto**

- Hladká mouka 1 hrnek
- Bi-soda 1 lžička
- Kokos sušený 8 lžíce
- Mléko 1 hrnek
- Vejce 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Kandovaná pomerančová kůra 2 lžička

- **Zálivka**

- Bílý jogurt malý 1 kelímek
- Cukr 4 lžička
- Citronová kůra 0.5 lžička
- Granátové jablko semínka 1 šálek

- **Ingredience**

- Máslo 20 g

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Sypké ingredience na těsto smíchejte. Přidejte mléko a vejce a rozšlehejte metličkou do hladkého těsta. Můžete do těsta přidat trochu semínek z granátového jablka.

Rozpálenou pánvičku si lehce potřete rozpuštěným máslem (já měla lívanečník) a dejte na ni lžíci těsta. Když vám podél okraje začne těsto tuhnout, můžete obracet. Takto zpracujte všechno těsto. Do bílého jogurtu přidejte cukr, 2/3 množství citronové kůry a promíchejte. Podávejte a posypte semínky granátového jablka. Dozdobte zbytkem citronové kůry. Můžete přidat snítku máty.