

Banánové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- prášek do pečiva 1 lžička
- vejce 2 ks
- banán 4 ks
- mléko 100 ml
- polohrubá mouka 130 g
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Banány rozmixujeme s mlékem a vejci. Přelijeme do hluboké misky, kam přidáme mouku s práškem do pečiva. Těsto dobře zpracujeme a necháme chvíli odpočinout.

Z banánového těsta smažíme na vymazané pánvi zlatavé lívance.

Banánové lívance necháme trochu vychladnout. Ocukrujeme je moučkovým cukrem a ozdobíme šlehačkou nebo zakysanou smetanou. Ozdobené banánové lívance ihned podáváme.