

Jablkové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 3 ks
- hladká mouka 250 g
- mléko 300 ml
- kypřicí prášek 1 ks
- cukr 3 lžíce
- jablka 0.5 kg
- **na obalení**
- skořicový cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme, oddělíme žloutky od bílků. Z bílků ušleháme sníh.

Jablka oloupeme a nastrouháme. Utřeme žloutky s cukrem, přidáme jablka, mléko a mouku, do které jsme přidali na špičku nože kypřicího prášku.

Těsto promícháme, vmícháme sníh. Lžící klademe těsto do vymazaného lívanečníku a smažíme z obou stran.

Teplé jablkové lívance obalujeme ve skořicovém cukru.