

Jablečné lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jablka 300 g
- mléko 1 hrnek
- cukr krupice 80 g
- hrubá mouka 160 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- olej 1 hrnek
- vejce 2 ks
- skořice 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky ušleháme s mlékem a cukrem, vmícháme mouku s práškem do pečiva, přidáme ušlehaný sníh z bílků a oloupaná nastrouhaná jablka. Těsto lijeme na olejem vymazaný lívanečník (nebo pánvičku) a opečeme z obou stran. Hotové lívance posypeme skořicovým cukrem.