Jablkové lievance



Čas prípravy: 20 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Koláče, zákusky a sladké snacky

Ak máte radi palacinky, potrebujete sa zbaviť jablĺk alebo ste dostali chuť skúsiť niečo nové, tak určite začnite týmito lievancami. Sú rýchle, nenáročné na prípravu a chutia skvele!

Suroviny:

1 hrnček (H) hladkej múky

1 H mlieka

1 hrnček nahrubo nastrúhaných jablĺk

1 vajce

škoricový cukor

prášok do pečiva

olej

na potretie napr. džem/nutella/práškový cukor

Postup práce:

Múku, prášok do pečiva, škoricový cukor, vajce a jablká zmiešame v jednej mise. Ak sú jablká príliš šťavnaté, môžeme pridať trochu múky. Na panvici zohrejeme asi lyžicu oleja a kladieme do neho cesto tak, aby mal lievanec veľkosť ženskej dlane bez prstov ☺ Pečieme z oboch strán. Hotové lievance môžeme potrieť džemom, či nutellou a posypať práškovým cukrom. Recept na skvelú jablkovú nutellu nájdete aj u nás TU - https://www.nasedeti.sk/vyziva-fitness/recept/jablkova-nutella

Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk



Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk