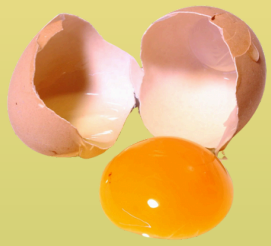
Dobroty z lesa

KAŠTANOVÉ LÍVANEČKY

Potřebné suroviny:

- 100 g kaštanové mouky
- 50 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 vejce
- 250 ml mléka
- špetka soli
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1 lžíce medu nebo javorového sirupu
- olej na smažení



Postup přípravy:

- V míse smíchej obě mouky, prášek do pečiva a sůl.
- V jiné nádobě rozšlehej vejce s mlékem, vanilkovým extraktem a javorovým sirupem/medem.
- Tekutou směs vlij do suché a promíchej do hladkého těsta. Nech 5–10 minut odstát.
- Lívanečky smaž na rozpáleném oleji z obou stran.
- Podávej s tvarohem a lesním ovocem.