

Domácí suchá směs k přípravě lívanců



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 8

2299 kalorií , **6 g** cukrů , **9 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-sucha-smes-k-priprave-livancu>

Příprava

Všechny ingredience dáme do mísy a důkladně zamícháme. Pomoci si můžeme tím, že všechny suroviny nasypeme do uzavíratelné dózy a důkladně protřepeme. Skladujeme v dobře těsnící dóze ve spíži. Až dostaneme chuť na lívanečky, přidáme ke každým 150 g směsi 1 vejce, 250 ml plnotučného mléka nebo smetany a jednu lžičku rozpuštěného másla. Usmážíme jako obvykle a ihned podáváme.



Tip k receptu

Moje rodina miluje lívance. Někdy je vyžadují dokonce ráno k snídani v pracovní den. Abych si ulehčila práci, kupovala jsem jeden čas suchou směs z obchodu, ale tahle je mnohem lepší!!

Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 3 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička sody bikarbóny
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 40 g vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod