

Lívanečky s řeckým jogurtem, čerstvými jahodami a čokoládou



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 30min , Porce: 4

357 kalorií , **49 g** cukrů , **7 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/livanecky-s-reckym-jogurtem-cerstvymi-jahodami-a-cokoladou>

Příprava

Smícháme obě mouky, kypřící prášek, skořici a sodu. V jiné míse si připravíme podmáslí, vejce, 3 lžíce medu a polovinu jogurtu. Přisypeme moučnou směs a lehce prošleháme. Rozehřejeme lívanečnick, potřeme olejem a upečeme lívance. Lívance rozdělíme na talíře, přidáme jogurt prošlehaný s 1 lžící medu, ozdobíme jahodami a čokoládou a podáváme.

Ingredience

- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 100 g pšeničné celozrnné hladké mouky
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 1/4 lžičky jedlé sody
- ✓ 120 ml podmáslí
- ✓ 2 vejce
- ✓ 4 lžíce medu
- ✓ 250 g řeckého jogurtu
- ✓ olej na opékání
- ✓ 200 g jahod
- ✓ 1 kypřící prášek
- ✓ čokoláda na lívanečky

Kategorie

Narozeniny, Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rychlovka, Děti do 5 let, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod, Svačinka

