

Jablečné lívance „medvídek“



6 PORCÍ



40 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Jahody	50
Banán	60
Borůvky	50
Jogurt bílý polotučný průměr	100
Tvaroh polotučný průměr	200
Olej řepkový	12
Kypřicí prášek do pečiva	5
Vejce celé (syrové)	55
Mléko polotučné (1,5 % tuku)	230
Jablko	150
Mouka pšeničná polohrubá	150
Dochucovadla:	
Sezónní ovoce dle chuti	

Postup přípravy

Těsto na lívance připravíme smícháním mouky a prášku do pečiva, přidáme nahrubo nastrouhané jablko, vejce a mléko. Vymícháme hustší těsto, které dle potřeby zředíme mlékem nebo zahustíme moukou. Lívance pečeme pozvolna na pánvi na trošce řepkového oleje. Na ozdobení si připravíme tvaroh, část rozmixujeme s jahodami nebo malinami, část s borůvkami. Pro sladší chuť lze přimixovat i trochu banánu. Hotové lívance potřeme ovocným tvarohem, přidáme uši z banánu, oči z borůvek, čumáček z borůvek a jogurtu. Dle vlastní fantazie dozdobíme talíř ovocem.