

# Jablečné lívance

Časová náročnost: 18 minut

## Seznam přísad

6 ks	menší sladší jablko
2 ks	vejce
350 g	hladká mouka
1/2 balíčku	prášek do pečiva
2 lžičky	mletá skořice
150 g	cukr moučka
	mléko podle potřeby
	olej na smažení
	skořicový cukr
	jablka, med či šlehačka (na ozdobu)



## Postup přípravy

Jablka oloupeme, očistíme a nastroháme nahrubo. Posypeme skořicí. K jablkům přidáme mouku, vejce, cukr a prášek do pečiva. Vše společně zamícháme, popřípadě přidáme trošku mléka. Mělo by vzniknout řidší těsto asi jako na palačinky. Necháme pár minut odležet. Mezitím si rozpálíme na pánvi olej, na kterém smažíme malé lívanečky dozlatova. Ještě teplé je pocukrujeme skořicovým cukrem nebo polijeme trochou medu a dozdobíme jablky, popř. také šlehačkou.